STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
NO. 02427

DOS FAMILYEN KOKH-BUKH

H. Braun

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG

•

MAJOR FUNDING FOR THE
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
WAS PROVIDED BY:

Lloyd E. Cotsen Trust
Arie & Ida Crown Memorial
The Seymour Grubman Family
David and Barbara B. Hirschhorn Foundation
Max Palevsky
Robert Price
Righteous Persons Foundation
Leif D. Rosenblatt
Sarah and Ben Torchinsky
Harry and Jeanette Weinberg Foundation
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE
National Yiddish Book Center

•

The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol
of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from
a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights
in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain
or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified.
If you hold an active copyright to this work – or if you know who does –
please contact us by phone at 413-256-4900 x153, or by email at digitallibrary@bikher.org

דאָס פאַמיליען

קאָך=בוך

בעאַרבייטעט נאך אַמעריקאַנישע, פראַנצויזישע,
איטאַליענישע און דייטשע קאך-ביכער

ספּעציעל פאַר דער אידישער קיך

פון

ה. בּרוין.

ניו יאָרק:
היבּרו פּאבּלישינג קאמפּאני
52-50 עלדרידזש סטריט.
1914

Cook-Book,

by

H. BRAUN.

Copyright 1914, by the Hebrew Publishing Company, New York, N. Y.

אינהאלט פערצייכניס:

פאָרוואָרט

דער צוועק פון אַ מאָדערנעם קאָך בוך 1

פאַרשפּייזען

פערשיעדענע הערינג 7
אַנדערע פּרעזערווירטע פישען 8
לאַקערדע 8
געטריקענטע פישען 8
רויהע ציבעלע 9
געהאַקטע הערינג 9
געהאַקטע לעבער 9
געהאַקטע אייער 9
געפילטע אייער 10

זופּען אָהן פלייש

זופּ פון גרינצייגען און ביעף עקסטראַקט 11
ביעף עקסטראַקט 11
פּערל גרויפּען זופּ 12
מעהרען זופּ 12
סאַמאָ זופּ 13
ספּאַגעטי זופּ 13
טאָמייטאָ זופּ 13
רייז און טאָמייטאָ זופּ 13
אַמעריקאַניש ענגליש־אידישע סטאַק־זופּען 13
סטאַק פאַר ווייסע אָדער קלאָרע זופּען 14
סטאַק פאַר ברוינע זופּ 14
מאָק טוירטעל זופּ פון סטאַק 15
דרויבע זופּ 16
אָקס טעיל זופּ 17
טאָמייטאָ זופּ מיט רייז 18
אַ גוטע עקאָנאָמישע זופּ 19
לאַם בראטה 19
פלייש באָללס צו די זופּען 20
אייער באָללס צו די זופּען 20
בּולליאָן זופּ 20
ניט קיין זויערע קרויט זופּ 21
זויערע קרויט זופּ 22
בוריקעס זופּ (באָרשטש) 22
שציאַווע זופּ 23
קאַרטאָפעל און בעבלאַך זופּ 23
אַרבעס און לינזען 24
די ענגלישע זופּ 25
זופּ מיט מעהל און קאַרטאָפּעל קניידלעך 26
קרעפּלאַך זופּ 26
שוואָמען זופּ 27

גרינצייג זופּ 27
פראַנצויזישע גרינצייג זופּ 28
פּאַרפּעל און לאָקשען זופּ 28
פראַנצויזישע וויין זופּ 28
מילכיגע זופּען 29
מילך זופּ מיט אײַנגעלעגטעס 30
מילכיגע קניידעל זופּ 30
מילכיגע קאַרטאָפעל זופּ 30
מילכיגע שוועמלאַך זופּ 31
מילכיגע גריצען אָדער גרױ־פּען זופּ 31

סאָסעס פאַר פלייש

פּיש אָדער גרינצייגען 32
אַנטשאָווי סאָס 32
בעטשאמעל סאָס 33
ברויט סאָס 33
סאָס פאַר געבאַקטע פּיש 34
ברוינע גרייווי 34
האָלענדער סאָס 35
אייער סאָס פאַר געקאָכטע פּיש 35
גרינער סאָס פאַר גאַנז אָדער קאַטשקע 35
כריין סאָס 35
מאַיאָנעז סאָס 36
מאַיאָנעז סאָס נומ. 2 37
מינט סאָס 38
אָליווען סאָס 39
ציבעלע סאָס 40
אָראַנדזשען סאָס 40
טאָמייטאָ סאָס פאַר פּיש 40
עפּעל סאָס 41
סאָס פאַר קאָטלעטען 41
מושטאַר סאָס פאַר פּיש 41
מושטאַר סאָס פאַר וואורשט 41
ראָזשינקע סאָס פאַר צונגען־בראטען 42
ציבעלע סאָס פאַר בראטען 42
סאָס פאַר קאַלבס בראטען און היהנער בראטען 43
פּודינג סאָס 43
מאַנדעל סאָס פאַר מילכיגע שפּייזען 43
מאָהן מילך און מאַנדעל מילך 44
כריין סאָס צו פלייש און פּיש 45

פ י ש

פאָררעדע 46
ווי אויסצוקלייבען פרישע פּיש 49
געבאַקטע פּיש 51
געקאָכטע אָדער געזאָטענע פּיש 51
געבראָטענע פּיש 53
געפּרעגעלטע פּיש 53
געבאַקענע בלוי־פּיש 54
געבאַקענע קאַד פּיש 54
קאַד־פּיש קייקס 55
געקאָכטע פלאָונדערס 56
געפּרעגעלטע פלאָונדערס 56
געפּרעגעלטע העדאַק 56
געקאָכטער האָלליבאַט 57
געבאַקענע העררינג 57
גערויכערטע העררינג 58
געפּרעגעלטע רויגען 58
קעדגערי 59
געקאָכטע מאַקערעל 59
גײקאָכטע אָקענעס 60
געפּרעגעלטע אָקענעס 60
אָקענעס געדעמפּפט אין וויין 60
געקאָכטע סעמאָן 61
סעמאָן קראָקעטען 61
סעמאָן מאַיאָנעז 62

סאַרדינען 62
שעד 63
געבאַקענער שעד 63
געפּרעגעלטע סמעלטס 64
טראָוט 64
געפּרעגעלטע טראָוט 64
געבראָטענער טראָוט 65
אינדיאַנישער טראָוט 65
געדעמפּפטער טראָוט 65
פיש לויט דער אידישער קיך 66
געפּרעגעלטע פיש 66
מילכיגע פיש 66
געפילטע פיש 67
געבאַקטע פיש מיט קנאָבעל 68
מאַרינאַט 68
ווייסע קאַוויאַר 69
זויערע פיש 70
פיש און פּוטער זופּ 70
פיש מיט סאַרדינען 71
פיש מיט זויערקרויט 72
קאַרפּען 72
געבאַקענער קאַרפּ 73
אָבגעקאָכטער קאַרפּ 73
פיש מיט קאַרטאָפּעל 73
אינהאַלט 2
קאַרפּען מיט פּוטער 74
געדעמפּפטע קאַרפּען 74
קאַרפּ אין זויערן 74
געבאַקענע אָקענס אויף רומע־ נישער מאָדע 75
שלייען אָדער בלעקפיש 75
פיש קאָטלעטען 76
הערינג קאָטלעטען 76
פיש מיט סמעטענע 77
פיש געבאַקען און סערווירט אויף אַ פּאַן 77
קאַרעסין מיט סמעטענע סאָס 78
געהאַקטער פיש בראַטען 78
געהאַקטער הערינג בראטען 79
געבראָטענע געהאַקטע הערינג 79
פּרעפּאַרירטע הערינג 80
פיש מיט אייער 80
געהאַקטע געבראָטענע הערינג 81
איינפאַך געבראָטענע פיש 82
מאַרינירטע הערינג 82
אַיינגעזאַלצענע פיש 83

פ ל י י ש

פאַררעדע 84
ווי מען קלייבט אָב רינד־פלייש 87
שעפּסען־פלייש און לאַם־פלייש 87
קאַלבס פלייש 87
געבאַקענע פליישען 88
געקאָכטעס פלייש 89
בראטען פלייש 89
פּרעגלען פלייש 91
ביעף אַ לאַ מאָד 92
ברייזד ביעף 93
געפּרעגעלטעס פלייש מיט קרויט 93
געהאַקטע קאַללאָפּס 94
ראָאסט ביעף קראָקעטס 95
האַמבורגער סטייק 95
גרייווי 96
קאָרנד ביעף העש 96
אָקסען האַרץ 97
האַט פּאַט 97
אָקסען ניערען געפּרעגעלט 98
אָקסען ניערען געדעמפּפט 98
געפּרעגעלטע לעבער, איינפאַך 98
געפּרעגעלטע לעבער מיט צי־ בעלע און קאַרטאָפּעל 99
געבראָטענע לעבער 99
געבאַקטע לעבער 99
ביעף אָליווס 100

פּאַט ראָאסט 100
פּאַטעד ביעף 100
ביפסטייק פּאַי 101
קאַרטאָפעל פּאַי 102
ביפסטייק פּודינג 102
ביעף סאָסעדזש 103
ביפסטייק 103
געפּרעגעלטער ביפסטייק 105
שפּאַנישער סטייק 106
סטייק מיט ציבעלע 106
ביעף סטיו 107
אונגאַרישעס דעמפּף־פלייש 107
געשטאָפּטער ביפסטייק 108
געקאָכטע אָקסען צונגען 108
געהאַקטע צונגען 109
פּאַטעד טאָנג 109
מאָגען 110
מאָגען פּריקאָסעע 111
געפּרעגעלטער מאָגען 111
מאָגען סאַלאַד 112
לאַם ברוסט מיט אַספּאַראַגוס 112
פּריקאָסעע פון לאַם 113
לאַם געדעמפּפט מיט אַרבעס 113
אויף קויהלען געבראָטענע ניע־רען 113
געקאָכטער מאָטען 114
מאָטען טשאַפּס 114
אַירישער סטיו 115
מאָטען בראָטען 115
קאַלבס קאָפּ 116
קאַלבס געהירען 116
קאסאראל פון קאַלבס פלייש 117
קאַלבס טשאַפּס 117
קאַלבס קאָטלעטען 118
ראָגו פון קאַלבס פלייש 118
קאַלבס בראָטען 119
סוויטברעד 119
געבראָטענע סוויטברעד 119
סוויטברעד קראָקעטס 120
סוויטברעדס און מאָשרומס 121
סוויטברעדס און אַרבעס 122
עופות 122
פערשיעדענע מינים עופות 124
ווי צו דערקענען יונגע עופות 125
ווי מען ריינינגט אויס אַן עוף 126
געבראָטענע הוהן מיט פּאַסטער־נאַק 127
הוהן בראטען מיט קריעם 128
טשיקען קאררי 128
טשיקען פריקאסעע 129
ווייסע טשיקען פריקאסעע 129
פראַנצויזישע טשיקען פרי־קאסעע 130
געבראָטענע טשיקען 131
אַמעריקאַנישע געבראָטענע טשי־קען 131
טשיקען פּאַי 131
טשיקען פּאַט פּאַי 132
אָבגעזאָטענע טשיקען 132
אָבגעזאָטענע אינדיק 133
ווי צו מאַכען אינדיק מיט געפילעכץ פּאַר בראטען 133
געבראָטענע קאַטשקע 134
געבראָטענע גאַנז 134
אַ דייטשער גענזען־בראטען 135
געבראָטענע טויבען 135
טויבען מיט טאָמייטאס 136
יונגע טויבעלעך געפילט מיט לעבערלעך 136
אידישע פלייש מאכלים 137
ג. זען בראטען 138
קאַטשקעס און טשיקען ברא־טען 138
פלייש קוילען 139
אידישער טשיקען פריקאסעע 139
אַ ראָסעל פלייש 140
קאָטלעטס 140
גולאַש 141
מילץ געפילט מיט פלייש 141
געפילטע קאַלבס ברוסט 142

לאַם קאָטלעטען 142
האַמבורגער סטייק 143
קאַלבס קאָטלעטען 143
געהאַקטע קאַלבס קאָטלעטען 143
דאַמפּף פלייש 144
רינדס בראטען ווי אין דער היים 144
געפּרעגעלטע ספרינג טשיקען 145
פּיטשאַ 145
געהאַקטע לעבער מיט געפּרעגעלטע ציבעלע 146
טשיקען לעבערלעך 147
זויערעס פלייש 147
פראַקעס 147
רומעניִשע האלעשקעס 148
געפילטע פעפערס מיט פלייש 149
געפילטע טאָמייטאס 149
לאַטקעס פון געהירן 150
געשטאָפּטע גענז 150
דאָס שמאַלץ פון אַ געשטאָפּטע גאַנז 152
בראטען פון געשטאָפּטע גענז 152
פּאַסטראַמע פון גאַנז 153
פּאַסטראַמע פון אַנדערע פלייש 154

פּסח

מצה קניידלעך צו דער זופּ 156
זיסע זופּען קניידלעך 156
שוואמען קניידלעך פאַר בוליאָן זופּ 157
קאַרטאָפעל קניידלעך מיט בוליאָן זופּ 157
געבאַקטע קאַרטאָפעל לאַטקעס 158
געבאַקענע מצות לאַטקעס 158
קאַרטאָפעל קניידלעך 158
זופּ פון ראָזשינקע ווייַן 159
באָרשט זופּ 159
אייער מצה 160
געדעמפּפטע מצה 160
כרעמזלעך 161
אַלע אַנדעריי שפּייזען 162
פּסח'דיגע לעקאַך אָדער טאָרט 162
פּסח'דיגע פיש געפּרעגעלט אין אויל 163
איינפּאַך געפּרעגעלטע פיש 164

סאַלאַט

ווי צו פּרעפּארירען סאַלאַט 165
בוריקעס סאַלאַט 166
מישיקען סאַלאַט 166
אוגערקעס סאַלאַט 167
אַן אַנדערער אוגערקעס סאַלאַט 167
כאַלאַט פאַר אַ הייסען טאָג 167
דאַנדעליאָן סאַלאַט 168
אַ געוועהנליכער סאַלאַט 168
קאַרטאָפעל סאַלאַט 169
זויערקרויט 169
שפּאַנישער סאַלאַט 170
גראַשיצאַ סאַלאַט 170
טאָמייטא דזשעללי 170
גרינצייג סאַלאַט 171
פעפערס אַלס פאָרשפּייז 171
פעפערס אַלס סאַלאַט 172
איינפּאַכער טאָמייטא סאַלאַט 172
פרוכט סאַלאַט 172
עפּעל סאַלאַט 173
באַנאַנע סאַלאַט 173
אָראַנדזשען סאַלאַט 173
רוסישער פרוכט סאַלאַט 174
שפּארגעל סאַלאַט 174
קרויט סאַלאַט 174

סענדוויטשעס

אַנטשאָווי סענדוויטשעס 175
ברויט און פוטער סענדוויטשעס 176
קאַוויאַר סענדוויטשעס 176
ווייסער רויג סענדוויטשעס 176
קעז סענדוויטשעס 177
אייער סענדוויטשעס 177
סאַלאַט סענדוויטשעס 177
גענזען־לעבער סענדוויטשעס 177
פינאַט סענדוויטשעס 178
סעמאָן סענדוויטשעס 178
סאַרדינען סענדוויטשעס 178
רינדפלייש סענדוויטשעס 178
טשיקען סענדוויטשעס 179

מאַקאַראָניס

מאַקאַראָניס מיט סמעטענע 180
מאַקאַראָניס מיט טאָמייטאָס 181
מאַקאַראָניס מיט טאָמייטאָ־סאָס 181

רייז 183

א י י ע ר

אייער 184
געקאָכטע אייער 185
קאָכען אייער און ניט זידען 186
קאַררי אייער 186
אמעלעטען 187
ברויט אמעלעט 187
קעז אמעלעטען 188
וואורשט אמעלעט 188
לאַקס אמעלעט 189
פראַנצויזישע אמעלעט 189
אמעלעט מיט גרינצייגען 189
זיסער אמעלעט 190
געפּאָטשטע אייער 190
געפּרעגעלטע אייער 191

ב ר ו י ט

פּאַררעדע 192
ברויט, ביסקיטס, א. ז. וו. 193
ווייסעס ברויט 195
שנעל געבאַקענעס ווייסעס ברויט 196
געפלאָכטענע חלה 196
ווי צו האַלטען ברויט 196
ברוינעס ברויט 197
גרעהעם ברויט 198
קאָרן ברויט אָדער קימעל ברויט 198
פריהשטיק זעמעל 199
פראַנצויזישע ראָללס 199
פראַנצויזישע רעסטאָראַנט ראָלס 200
קוקורוז ברויט 200
שנעלע דזשאָהני קייק 202
קוקורוז ברויט מיט אייער 202
ווייכעס קוקורוז ברויט 202
אינדיאַנישע קייקס 203
ביסקיטס 203
שנעלע ביסקיטס 203
ראָלל ביסקיטס 203
מאַפינס 204
געווירענע מאַפינס 204
טהעע קייקס 205
פוטער קייקס 205

וויפעלס 205
רייז וויפעלס 206
קאפעע קייק 206
עפעל קוכען 206
קאַרטאָפעל קוכען 207
פאַנקוכען 208
מאַמאַליגא אָדער דאַלענטא 208
ברויט פאַנקוכען 209
באקוויט קוכען 209
וויצענע קוכענס אָדער קייקס 210
ענגלישע פאַנקוכען 210
פוילישער פאַנקוכען 211
קאַשע פון קוקורוז גרויפען 211
געפרעגעלטע מאַמאַליגע 211
האמיני 212
אויטמיעל 212
מאַנדעל קוכען 213
מלאכים קוכען 213
טרוקענע עפעל קוכען 214
ברויט קוכען 214
קאָקאָנוס קוכען 215
קאָרנסטאַרטש קוכען 215
קאָקאָ־נוס קוגעלעך 215
קאַווע קוכען 216
קוקיעס 216
קריעם קוכען 217
קראַללערס 217
טייגלעך אָדער דאונאטס 218
פרוכט קוכען 219
ווייסער פרוכט קוכען 219
פרוכט דזשינדזשער ברויט 220
דזשינדזשער נאטס 220
גאלד און זילבער קוכען 221
האָניג קוכען 221
האָרס קייק 222
דזשעללי ראָללס 222
לייער קייק 223
טשאָקאָלאַד געפילעכטץ נומ. 1 224
טשאָקאָלאַד געפילעכטץ נומ. 2 224
קאָקאָ נוס געפילעכטץ 224
קריעם קייק 224
זויערען קריעם געפילעכטץ 225
שווייצער נוס־קייק געפילעכטץ 225
ד שעללי קייק 225
פרוכט דזשעלל'י קייק 226
מייפעל צוקער קייק 226
אָראַנדזש לעיער קייק 227
לאָעף קייק 227
מאַקאַראָני קייק 228
מאַרמאָר קייק 228
פאַונד קייק 228
נאָך אַ מין פאַונד קייק 229
שטיין קייק 229
סטראָבערי שאָרטקייק 230
סטראָבערי שאָרטקייק נומ. 2 230
סטראָבערי שאָרטקייק נומ. 3 231
שריוסבערי קייק 231
ספּאָנדזש קייק 231
וואַשינגטאָן קייק 232
וואָטערמעלאָן קייק 232
חתונה קייק 233
אַייסינג נומ. 1 234
אַייסינג נומ. 2 234

פ ע י ס ט ר י

פאַררעדע 236
פאַף פעיסט 237
מיטעלמעסיגער פאַף פעיסט 238
טייג פאַר אַ פראָסטען פאַי 238
עפעל פאַי 239
ענגלישע פרוכט פאַיעס 239
טשעררי פאַי 240
קאָקאָ־נוס פאַי 240
קרונבערי פאַי 241
קאָסטאַרד פאַי 241

גוסבעררי פּאַי 241
לעמאָן פּאַי 242
פלייש פּאַי 242
נאָך אַ מין פלייש פּאַי 242
מאלאנעס פּאַי 243
פּאמקין פּאַי 243
רהובאַרב פּאַי 244
טאָרטס 244
טשיז קייק 245
לעמאָן טשיז־קייק 245
פּודינג 246
געוועהנליכע ברענדי אָדער וויין סאָס 246
קריעם סאָס 246
שוים סאָס 247
מאלאסעס סאָט 247
מלאכים פּודינג 247
עפּעל שאַרלאָט 248
אַלטער בחור פּודינג 248
ברויט פּודינג 249
ברויט און פּוטער פּודינג 250
קאַבינעט פּודינג 250
טשאָקאָלאַד און פּיעטש פּודינג 250
קאָקאָ־נוס פּודינג 251
קאַללעדזש פּודינג 251
באַרג־טהוי פּודינג 252
דאמפּלינגס 252
עפּעל דאמפּלינגס 252
דזשינדזשער ברויט פּודינג 253
אַ שנעלער פּודינג 253
געבאַקענער אינדיאַנישער פּו־דינג 254
איטאַליענישער פּודינג 254
לעמאָן פּודינג 255
מאַקאַראָני פּודינג 255
מאַרלבאָראָ פּודינג 255
מאַרמאָלאַד פּודינג 256
מינוטען פּודינג 256
מאלאסעס פּודינג 256
קענימען פּודינג 257
רייז פּודינג נומער 1 257
רייז פּודינג נומער 2 257
כאַמא פּודינג 258
טאפּיאקא פּודינג 258
טערקישער פּודינג 258
קאַרטאָפעל פּודינג 259
לאַקשען פּודינג 259
מעהרען פּודינג 260
געוועהנליכער שטרודעל 260

גרינצייגען

פּאָררעדע 262
ארטיטשאָוקס 263
אַספּאַראַגוס 263
באָסטאָן געבאַקענע פּאַסאָליעס 264
סטרינג ביענס 265
טרוקענע לאמע ביענס 265
בוריקעס 266
געקאָכטעס קרויט 266
געפּרעגעלטעס קרויט 267
רויטעס קרויט 268
געפילטעס קרויט 268
געקאָכטע מעהרען 269
קאלי־פלאוער 269
סעלערי 269
געקאָכטער קאָרן 270
געבראָטענער קאָרן 270
פרעזערווירטער קאָרן 270
קאָרן פריטלערס 271
געדעמפּפטע אוגערקעס 271
דאַנדעליאָן 271
עגג פּלענט (פּאטלאזשאַנעס) 272
שוועמלעך 272

געבראָטענע שוועמלעך 273
שוועמלעך מיט סמעטענע 273
געפּרעגעלטע שוועמלעך 274
געדעמפּפטע שוועמלעך 274
ציבעלעס 274
ציבעלע און טאָמייטא טאָרטילא 275
אַרבעס 275
אַרבעס אויף'ן שפּאַנישען אופן 275
קאַרטאָפעל 276
קאַרטאָפעל מיט סמעטענע 277
אַ באָסטאָנער קאַרטאָפעל־מאכל 277
קאַרטאָפעל קראקעטס 278
עסקאַלאָפּד קאַרטאָפעל 279
העשד קאַרטאָפעל 279
ליאָנע קאַרטאָפעל 280
סקאַלאָפּד סוויט פּאָטייטאס 280
ספּינאטש 281
קירבים 281
טאָמייטאס 282
געבאַקטע טאָמייטאס 282
טאָמייטא קאַררי 283
געפּרעגעלטע טאָמייטאס 283
געדעמפּפטע טאָמייטאס 283
נאַהוט 283
בריקפּעס 285

פערשיעדענע פרוכט צושפּייזען (דעזערט)

אַפּריקאָטס 286
עפּעל סאָס 286
געבאַקטע באַנאַנאַס 287
געפּרעגעלטע באַנאַנאַס 287
ווייסער מאנדזש (מיט קאָרנ־סטאַרטש) 288
ווייסער מאנדזש (מיט דזשעלאַטין) 288
ווייסער מאנדזש (מיט אָיריש מאָסס) 288
עפּעל בעדעקונג 289
שאַרלאָט רוסס 289
באַערישער קריעם 289
סטראָבערי קריעם 290
גוסבעררי קריעם 291
איטאַליענישער קריעם 291
אָראַנדזש קריעם 291
רוסישער קריעם 292
שפּאַנישער קריעם 292
קאַרמעל פּודינג 292

קאַסטאַרדס

געבאַקענער קאַסטאַרד 294
געקאָכטער קאַסטאַרד 295
טשאָקאָלאַד קאַסטאַרד 295
קאָרנסטאַרטש קאַסטאַרד 296
פרוכט קאַסטאַרד פּודינג 296
טאַפּיאָקא קאַסטאַרד 297
געשטאָפּטע טויטלען 297
שווימענדע אינזעל 297

דזשאַנקעט

ענגלישער דזשאַנקעט 299
פּיטשעס פּודינג 299
געפּרעגעלטע פּיטשעס 300
פּאַינעפּעל 300
כטראָבערריעס 301
וואָטערמעלאָן 302
געטריקענטע פרוכטען 302

פריזערווס (איינגעמאַכטס, ווארעניע)

ווי צו פרעזערווירען	304
פרעזערווירען	305
דזשעלליעס	305
ווי צו פערדעקען פריזערווס	307
אַלגעמיינע רעגעלען פיר פרע־זערווירען	307
עפּעל דזשעללי	308
פרעזערווירטע בלעקבערריעס	309
בלעקבעררי דזשעם	309
ברענדי טשערריעס	310
פרעזערווירטע טשערריעס	310
טשעררי איינגעמאַכטס	311
ציטראָנען אין סירופ	312
רויטע קאַרראַנט דזשעם	312
גרינע וויינטרויבען דזשעללי	312
רייפּע וויינטרויבען פרעזערוו	313
וויינטרויבען דזשעללי	313
ברענדי פּיטשעס	313
פרעזערווירטע פּיטשעס	314
באַרנעס	314
פּאַינעפּעל	315
פלוימען	315
פרעזערווירטע קווינסיס	315
ראַסבעררי דזשעמס	316
קאפע דזשעללי	316
לעמאָן דזשעללי	316
אָראַנדזשען דזשעללי	317
וויין דזשעללי	317
איינגעמאַכטס פון קליינע עפּע־לעך	318
איינגעמאַכטס פון בוריקעס	318
איינגעמאַכטס פון רעטיך	319

פיקעלס

פאָררעדע	320
ספּיוסעס פאַר עססיג צום פיק־לען	321
פאַר מושטאַר עססיג	321
קאַיען עססיג	322
מינט עססיג	322
פעפער עססיג	322
געפּיקעלטע בוריקעס	322
געפּיקעלטע רויטעס קרויט	323
געפּיקעלטע קאַליפלאַוער	323
געפּיקעלטע אוגערקעס	323
מיקסד פּיקל	324
געפּיקעלטע ציבעלעס	325
געשטאָפּטע פעפערס	325
גרינע טאָמיוטא פּיקעלס	326
געוועהנליכע זויערע אוגערקעס	326
געזויערטע אוגערקעס	327
געזויערטע גרינע טאָמיוטאס	328
זויערקרויט	328
געשאַטקעווטע קרויט	329
קעטסאפּס	329
אוגערקעס קעטסאפּ	330
טאָמיוטא קעטסאפּ	330
גרינע טאָמיוטא קעטסאפּ	331
טשילי סאָס	331
טשילי סאָס פון רויטע טאָמיו־טאס	332
טשאו־טשאו	332
פּיקאלילי	332
געפּיקעלטע פרוכטען	333
געפּיקעלטע טשעררים	333
געפּיקעלטע קאררענטס	333
געפּיקעלטע וויינטרויבען	334
געפּיקעלטע פּיטשעס	334
געפּיקעלטע וואָטערמעלאָן שאָ־לאַכטץ	334

קאָכען פאַר אַ קראַנקען.

פאַרעדע 336
זופּען 337
ביעף־זאַפט 337
ביעף־טהעע נומ. 1 337
ביעף־טהעע נומ. 2 338
אײַז ביעף־טהעע 338
ביעף טהעע מיט סאַמאַ 339
באַרלי זופּ 339
טשיקען זופּ 339
לאַם זופּ 340
קאַלבס־פליײש טהעע 340
קאַלבס־פליײש זופּ 340
גרועלס 340
ליינזאמען טהעע 341
שעררי און אײער 341
מילך שפייזען 342
קומיס 343
מילך פּאַנטש 343
פּוטער מילך 343
אַ גוטע משקה פאַר הוסטען 344
ווישי און מילך 344
מולירער וויין 344
וויינטרויבען זאַפט 345
פּאַגאַדאַ 345
מעהל באַלל 345
רויע ביעף סענדוויטשעס 346
קרעקערס און מילך 346
קרעקערס און וואַסער 347
טאָאסט קרעקערס 347
ארראורוט 347
ארראַרוט־פּודינג 347
באַרלי און סטערעליזירטע מילך 348

קאַווע, טהעע א. ז. וו.

טשאָקאָלאַט 349
קאַקאַ 350
קאַווע 350
וויענער קאַווע 351
שוואַרצע קאַווע 351
טערקישע קאַווע 352
טהעע 353
רוסישע טהעע 353
לעמאָנאַדע 354

אײַז־קריעם, א. ז. וו.

וואַנילא אײַז־קריעם 355
טשאָקאָלאַט אײַז־קריעם 355
ביסק אײַז קריעם 356
פרוכט אײַז־קריעם 356
וואַטער אײַסעס 356
לעמאָן אָדער אָראַנדזש אײַז 357
שערבעט 357
פריזערס 357

קענדיעס

באָטער סקאָטש	359	קריסטאַליזירטע ניס	361
טשאָקאָלאַט קאַרמעלס נומ. 1	359	וועסטערן טאַפפי	361
טשאָקאָלאַט קאַרמעלס נומ. 2	359	אַלטמאָדישע מאַלאַסעס קענדי	362
קאָקאָ־נוס קענדי	360	פינאַט בריטל נומ. 1	362
פרוכט קענדי	360	פינאַט בריטל נומ. 2	363
פאַדזש	361	פרוכט גערטראַנק	363
וועלעסלי פאַדזש	361		

פאָרוואָרט

דער צוועק פון א מאָדערנעם קאָך בוך.

עס איז אמת, מיר לעבען ניט אום צו עסען, נור מיר עסען אום צו לעבען, דערפאַר אָבער, איז עס אויך אמת, אז וואָס פאַר אַן עסען אזא לעבען געניסען מיר.

דר. עדוואַרד וואַן ענדע, א מאַגען־ספּעציאַליסט, דערצעהלט, אַז עס זיינען דאָ מענשען וואָס זיינען קראַנק און אונגליקליך זייער גאַנצען לעבען. זיי הערען ניט אויף זיך צו קורירען, און מאַנכע ערצטע זיינען אײנפאַך פערצווייפעלט, ווייל זיי ווייסען ניט, וואָס עס פעהלט זיי. דאָס גדויערט אזוי לאַנג, ביז זיי קומען צום ספּעציאַליסט, און דיעזער געפינט אויס, אז די גאַנצע צרה ליעגט אין קיך, אָדער אין עסען וואָס מען פאַרבערייטעט אין קיך.

יעצט איז די פראַגע: וואָס איז עפּעס היינט מעהר ווי תמיד? וואָרום זאָל די קיך, וואָס האָט געשפּייזט אונזערע עלטערען, אזוי פיעל יאָהרען, זיין ערגער פאַר אונז ווי פאַר זיי? דאַרויף ענטפערט מען: „אונזערע עלטערען זיינען געווען הונגעריג, און מיר זיינען זאַט“.

נעהמט א לאַנד ווי די פעראייניגטע שטאַאטען; מיר האָבען דאָ אויך די „ברכה“ פון „כי לא יחדל אביון מקרב הארץ“, אָבער פון פראָסט הונגערן, ווייסען מיר דאָ ניט אזוי פיעל ווי מען האָט אַמאָל געוואוסט, אָדער ווי מען ווייס אפילו דערפון אין מאַנכע געגענדען פון דער אַלטער וועלט.

דאָ הערט איהר אָפט מענשען זאָגען: „איך בין ניט הונגעריג“. פון דעסטוועגען, אז עס קומט די פריהשטיק־שטונדע, די מיטאָג־שטונדע און אבענדס־שטונדע, געהט מען עסען.

און דאָ ליעגט דאָס גאַנצע אונגליק !

דער מאָגען איז דער בעסטער וועג־ווייזער. ווען ער מאַהנט גאָר ניט, דאַן דאַרף מען גאָר ניט ; דאַן דאַרף מען איהם לאָזען וואַרטען ביז ער וועט מאַהנען. ווען מען לעגט אָבער אין איהם אַריין שפּייזען אונגעבעטענערהייט, דאַן איז עס ווי אַ ניט־אויס־געברענטער אויווען, וועלכען מען פּיהלט ווייטער אָן מיט האָלץ און קויהלען, ביז דאָס פייער געהט אין גאַנצען אויס.

ווי געזאָגט, געהט מען עסען, ווייל עס איז די עס־שטונדע. ווען מען איז אָבער דאַן ניט הונגעריג, דאַן רייצט מען דעם מאָגען מיט געזאַלצענע, געפּעפּערטע, מיט זויערע און מיט שאַרפע שפּייזען, אַבי עס זאָל זיך וועלען עסען.

דאָס איז נאָך ניט אַלעס.

אין דער אַלטער היים, דאָרט ווען מען איז געוואָרען שטאַרק הונ־געריג, האָט מען געגעסען סיי־וואָס, און דער מאָגען האָט עס שנעל פערדייהעט. דער מאָגען איז געווען לעדיג און געשאַפען די געוויסע שטאָפען, וואָס זיינען נויטהיג צו פערדייהען. דאָ אָבער פעהלען אָפטער דיעזע שטאָפען און די שפּייזען, וואָס מען האָט אַמאָל גע־קענט פערדייהען, בלייבען איצט ליעגען ווי שטיינער אין מאָגען.

דער מאָגען וואָס איז לעדיג, דער מאָגען וואָס פערלאַנגט עסען, דער מאָגען וואָס איז זעלטען איבערגעשטאָפּט, קען פערטראָגען כמעט אַלעס אין דער פאָרמע פון נאַהרונג. אַזאַ מאָגען דאַרף האָבען אַ סך פעט, און ער בענויטהיגט גלאַט שווער־פערדייהליכע שפּייזען, כדי ער זאָל האָבען צו אַרבייטען, פּונקט ווי גוטע צייהן מוזען האָבען וואָס האַרטעס צו קענען קייען.

דאַן קומט דער אונטערשייד אין לעבען.

מענשען וואָס לעבען אויף פרייער און פרישער לופט, מענשען וואָס בעוועגען פיעל זייערע קערפּערס — אַזעלכע מענשען דאַרפען האָבען אי מעהר שפּייזען, איז זיי קענען פערדייהען שווערע שפּייזען. אָבער דער מענש וואָס איז אַ שטאָדט־בעוואָהנער, בעשעפטיגט זיך דערצו אין אַן אָפיס, אָדער אין אַן עהנליכען אָבגעשלאָסענעם פּלאַץ, אַזעלכער מוז האָבען לייכטע שפּייזען אויב ער וויל לעבען און הנאה האָבען פון לעבען.

די וויכטיגסטע ראָלע שפּיעלט אויף די בעשעפטיגונג.

א מענש וואָס ארבייט מיט'ן מח אנשטאט מיט'ן קערפער, טאָר קיינמאָל ניט געבען דעם מאָגען קיין שווערע ארבייט, אויב ער וויל ניט געשטערט ווערען אין זיינע גייסטיגע ארבייטען.

די אונטערשטע שורה איז דיעזע:

די מאָדערנע קיך פאָדערט א וויסענשאפט ווי פאָרצובערייטען שפּייזען, וועלכע זאָלען האָבען דעם דאָפּעלען כאראקטער: נאהר־האפט און לייכט.

זיי מוזען זיין נאהרהאפט, אום דער מענש זאָל ניט בענויטהיגען אָנצושטאָפּען דעם מאָגען מיט די וועניגער נאהרהאפטע שפּייזען, ווי ברויט, קארטאָפּעל און אזוי ווייטער, און זיי מוזען זיין לייכט, אום דער מאָגען זאָל ניט דארפען אָנגעשטרענגט ווערען.

יעצט מוזען מיר דאָ אויפמערקזאם מאכען אויף מאנכע אַלטע, איינגעוואָרצעלטע טעות'ן צווישען מענשען.

איהר וועט אָפט הערען, אז די לייכטעסטע זאכען אין דער וועלט פאר'ן מאָגען, איז זופּ. דאָס איז א גרויסער טעות, איבערהויפּט דאָ־מאָלס, ווען די זופּ ווערט פאָרבערייטעט ווי אונזערע מאמעס האָבען זי פאָרבערייטעט.

זופּ, ווי געוועהנליך, פערשטעהען מיר, בעשטעהט פון דעם וואַ־סער אין וועלכען עס האָט זיך אויסגעקאָכט פלייש מיט א פּאָאר שטיקלעך גרינצייג. דערפאַר זאָלט איהר אָבער וויסען, אז, פאַר אַלעמען, ענטהאַלט אזא זופּ כמעט גאָר קיין נאהרונגס־שטאָף אין זיך, אפילו ווען זי זאָל זיין פון דעם בעסטען פלייש. דאָס פלייש וואָס קאָכט זיך אין דער זופּ, אבזאָרבירט, אָדער ציהט איין יעדעס ביסעל נאהרונג אין זיך זעלבסט, און אַלעס וואָס די זופּ קען ענט־האַלטען, איז דאָס צושמאָלצענע פעט פון ארום די פלייש.

דאָס פערארזאכט וואָס די זופּ ווערט א גרויסע מאַסע ניט־נאהרהאפטע פליסיגקייט. מילא, אז מען עסט כאָטש פיער אָדער פינף לעפעל פון אזא זופּ, שאדעט עס ניט און עס פעררוכט ניט, מענשען זופּען אָבער אויס א גאַנצען טעלער דערפון. די אונפער־דייהליכע פליסיגקייט בלייבט דאַן שטעהן אין מאָגען, לאָזט ניט צו קיין נארהאפטע שפּייזען און שטערט די פערדייהונג.

עס זיינען דאָ זופּען, וואָס זיינען ווירקליך גוט און נאהרהאפט, אָבער ערשטענס, ווי גוט זיי זאָלען זיין, דארף מען ניט עסען פון זיי

קיין סך, און צווייטענס, זיינען זיי אונטער'ן פאָלק, זעהר וועניג בעקאַנט. דיעזעס בוך זאָל בעהאַנדלען דיעזע גוטע און נאַהרהאַפטע זופּען.

מיר וועלען האָבען, אין דיעזען קאָך־בוך, אַן אבטהיילונג איבער פאַרשפּייזען. זיי זיינען אָפּט איבריג. אָבער מען פיהרט זיך שוין אַזוי, אַז מען פאַרבערייטעט זיי. מיר וועלען רעדען איבער הערינג און אַנדערע שווער־פערדייהליכע פאַרשפּייזען, וועלכע זיינען שעדליך. מיר וועלען, אין דער זעלבער צייט, אויך מיטטהיילען אויף ווי ווייט שעדליך זיי זיינען און געבען דער קעכין די וואהל אויסצוקלייבען צווישען שעדליכעס און נוצליכעס.

מיט איינעם וואָרט, די אויפגאַבע פון דיעזען קאָך־בוך איז צו לערנען קאָכען מאָדערנע שפּייזען, וואָס זיינען לייכט צו פערדייהען און נאַהרהאַפט. אין דערזעלבער צייט וועלען מיר אָנווענדען אַלעס מעגליכע און אימער אויפמערקזאַם מאַכען די לעזערין אָדער דעם לעזער, וואָס עס איז גוט און געזונד, און וואָס עס איז שלעכט און שעדליך. און מיר בעמערקען דערצו, אַז וואָס עס איז גוט פאַר איינעם, איז ניט אימער גוט פאַר'ן צווייטען, און וואָס עס איז שלעכט פאַר איינעם איז ניט אימער שלעכט פאַר'ן צווייטען.

די מאָדערנע קאָך־קונסט האָט דערגרייכט די העכסטע שטופע, און זי שטעהט מעהר ניט אין די הענד פון דער אונוויסענדער קעכין, זאָנדערן זי איז דער רעזולטאַט פון אַ שטודיום וואָס מענער פון וויסענשאַפט האָבען דעריבער געמאַכט.

דיעזעס בוך איז דער סך הכל פון אַזאַ שטודיום.

איז דאָ אַ „אידישע קיך” ?

אין שטרענגען זינן פון וואָרט איז אַזאַ זאַך ניטאָ. אידען, אַליין, האָבען ניט געשאַפען קיין ספּעציעלע קיך, אָדער ספּעציעלע אייגענע מאכלים, מיט אויסנאַהמע, פּיעלייכט, פון טשאָלענט. אין דערזעלבער צייט אָבער, האָבען אידען זיך אויסגעלערנט קאָכען פון זייערע שכנים. דאָס הייסט, זיי קאָכען לויט ווי זיי האָבען געלערענט אין די לענדער וואו זיי זיינען געוועזן.

אָט אַזוי האָבען זיך אויסגעבילדעט זאָ־גענאַנטע אידישע מאכלים אָדער קיכען.

מיר האָבען ליטוויש־אידישע מאכלים, זיד־רוסיש־אידישע מאכלים, בעססאַראַביער מאכלים, רומעניש מאכלים און אונגאַרישע מאכלים.

אין דיעזען בוך וועלען מיר זיך אָבשטעלען ביי די אידישע מאכלים פון דיעזע לענדער און געגענדען, אָבער, מיר זאָגען פאָראויס, קיין ספּעציאַליטעט וועלען מיר דערפון ניט מאַכען. אנשטאָט דעם וועט ביי אונז שפּיעלען די גרעסטע ראָלע די מאָדערנע היגיעניש קיך, אָדער די קיך וואָס פיהרט צו וועניגער שלעכטע רעזולטאַטען.

ביי די אומות־העולם שפּיעלען איצט דריי קיכען א גרויסע ראָלע : פאַר אַלעמען, די פראַנצויזישע, וועלכע איז בעריהמט אַלס די געשמאַקסטע ; דאַן די איטאַליענישע, וועלכע איז אויך געשמאַק, אָבער ניט אַזוי לייכט צו פערדייהען ווי די פראַנצויזישע. נאָכדעם קומט די אנגלאָ־זאַקסישע, ביי אונז, בעקאַנט, אַלס די אַמעריקאַנישע.

די אַמעריקאַנישע קיך, ווען מען שליסט אויס די פּאַיעס און אַנדערע עהנליכע שעדליכע מאכלים, איז דאַן די לייכטעסטע און נאַהרהאַפטעסטע.

אָבוואָהל דיעזעס קאָך־בוך וועט זיין א סך־הכל פון אַלע קיכען, פון דעסטוועגען וועלען מיר זיין א נוטה צו דער אַמעריקאַנישער קיך.

דאָס איז דערפאַר, ערשטענס, ווייל זי איז די געזונדעסטע, און צווייטענס, ווייל זי איז די נאַהרהאַפטעסטע.

אין דערזעלבער צייט, ווייסען מיר גאַנץ גוט, אַז דיעזעס קאָך־בוך איז געשריבען פאַר אידען און אַלע שפּייזען, סאַי פראַנצויזישע, סאַי איטאַליענישע אָדער אַמעריקאַנישע, וועלען זיך פּאַסען צו די אידישע פאָרשריפטען פון כשרות.

אויסער דעם בעאַבזיכטיגען מיר ניט צו לערנען דעם רעסטאָ־ראַטאָר קאָכען, אָבוואָהל דיעזעס קאָך־בוך וועט זיין גוט פאַר יעדען איינעם. אונזער צוועק און ציעל איז, אַז דיעזעס קאָך־בוך זאָל ער־פיעלען די נויטהווענדיגקייטען פאַר דער פאַמיליע און עס זאָל ענט־שפּרעכען זיין נאָמען פון א פאַמיליען קאָך־בוך.

פאַרשפּייזען

1. פערשיעדענע הערינג.

ביי אונזערע אידען, כמעט פון גאַנץ אייראָפּא, שפּיעלט הערינג א גרויסע ראָלע אלס א פּאַרשפּייז.

הערינג איז ניט פּערדייהליך, אָדער, וועניגסטענס, שווער צו פערדייהען.

יעדע פּרעזערווירטע, אָדער געזאַלצענע שפּייז, איז שווער צו פערדייהען. די אורזאכע איז גאַנץ איינפאַך : עס איז פּרעזערווירט געוואָרען עס זאָל שטעהן, עס זאָל ניט קאַליע ווערען. פאַר׳ן מאָגען בלייבט עס אַלזאָ א שווערע ארבייט אום אויפצולעזען דיעזען מאַ־טעריאַל.

פון דעסטוועגען מוזען מיר צוגעבען, אז עס גיבען מאנכע מאָ־גענס, וואָס בעזיצען אזוי פיעל פערדייהונגס־מאטעריאַל, אז זיי פער־טראָגען איינפאַך עפּעס אונפערדייהליכע. פון אַלע פּרעזערווירטע זאכען, איז דער הערינג, אויב פריש, דאָס בעסטע.

הערינג זאָל ניט געגעסען ווערען אין די הייסע מאָנאַטען פון יאָהר, וויילּ, ערשטענס, קען ער דאמאָלס ניט זיין פריש, און צוויי־טענס זיינען די מאָגענס שוואכער אין אזא צייט.

אום צו דערקענען א פרישען הערינג, זאָל מען איינפאַך צו איהם שמעקען, וואָס וועניגער ער האָט דעם גערוך פון הערינג, אַלץ בעסער איז ער. דער גערוך וואָס בלייבט, מוז זיין אנציהענד, ניט אבשטוי־סענד. אין טעם טאָר ער ניט זיין שטאַרק געזאַלצען.

אָם בעסטען איז, פאַר ניט־געניטע מענשען, זיך צו פערלאָזען אויף אַן עהרליכען הערינג־הענדלער, אז ער וועט ליעפערען די ריכטיגע סחורה.

דאַן קומט די צובערייטונג.

צום ערשטען זאָל יעדער הערינג געוויקט ווערען אין קאַלטעם וואסער. א שטונדע זאָל זיין גענוג צו דיעזען צוועק. דאן זאָל מען איהם אָבשיילען, צושניידען אויף קליינע שטיקלעך, און עסען אזוי.

ביי יענע מענשען, וואָס פיהלען, אז זיי פעהלט אָסיד, אָדער זויערשטאָף פאר'ן מאָגען, זאָלען זיי, אנשטאָט עסיג, זיך בענוצען מיט א שטיקעל לימענע. עסיג איז ניט גוט; איבערהויפט איז שעדליך דער ווייסער עסיג.

די טבע אָנצושניידען א רויהע ציבעלע און ארויף שיטען פעפער, איז ניט קיין גוטע. עס איז ניט געזונד אפילו פאר א געזונדען מאָגען.

2. אנדערע פרעזערווירטע פישען.

מיט'ן אָנפאנג פון ווינטער, קומען אָן פערשיעדענע פרעזערווירטע פישען, ווי „רוסלעב", „אנטשאָוואס", פערשיעדענע סאר־דינען און אזוי ווייטער.

מעהר אָדער ווייניגער קען מען זיך פערלאָזען אויף די גרויסע פירמעס, אז זיי ליעפערען פרישע און גוטע סחורה. אָבער מען דארף קיין מאָל ניט פערגעסען, אז אלע פרעזערווירטע פישען, געפאקט אין בלעכען אָדער קעסטלעך (קעננד גודס), זיינען שווער צו פערדייהען. אביסעלע, אלס פאָרשפייז, פאר געזונדע מענשען, שאדעט ניט.

3. לאקערדע.

לאקערדע איז א מין מאָקרעל, געשניטען און איינגעזאלצען. ווען ער איז פריש, דאן איז ער בעסער, אום ווינטער, ווי הערינג.

לאקערדע איז אויסגעצייכענט אלס א פאָרשפייז, אָבער דאס זאָל פאָרבערייטעט ווערען איינפאך, ווי הערינג. מען דארף דערצו קיינע ציבעלעס און קיינע שארפע זאכען ווי פעפער און עסיג.

4. געטריקענטע פישען.

פיעל ערגער פון געזאלצענע פישען, זיינען די געטריקענטע פי־שען. דיעזע זיינען א סך שווערער צו פערדייהען, אָבער, ווען מען עסט זיי ווי זיי זיינען, אָדער מען בראָט זיי בלויז אזוי אויפ'ן פייער,

דאָס הייסט, אויף „לעבעדיגע" קויהלען, דאַן זיינען זיי גאָר ניט אַזוי שלעכט. אָם בעסטען איז ווען מען פּרעגעלט זיי אין אירגענד אַ פעט.

5. רויהע ציבעלע.

ווי בעמערקט, איז רויהע ציבעלע ניט קיין זעהר גוטער מאכל, אָבער אין פיעלע אָריענטאַלישע לענדער ווערט דאָס געגעסען אַלס אַ פּאַרשפּייז און זעהט אוים ניט צו האָבען קיין שלעכטען עפעקט. די אורזאכע דערפון איז, וואָס די ציבעלע ווערט דאָרט געמישט מיט אָליוועןן אויל. דיזער אויל שוואכט ערשטענס אָב אביסעל די שאַרפ־קייט פון דער ציבעלע, און צווייטענס גיט ער אַ נאַהרהאַפטען טהייל.

6. געהאַקטע הערינג.

געהאַקטע הערינג זאָל, ווי געוועהנליך, געמאַכט ווערען מיט האַרטע אייער.דאָס נעהמט אַוועק די שאַרפקייט פון הערינג און גיט צו נאַהרונג. צו יעדען הערינג זאָל מען איינהאַקען אַ גאַנצע איי אָדער צוויי געלכלעך. אויב מען וויל ציבעלע דערצו, דאַן זאָל די ציבעלע, ווען מען געהט עסען, פריש איינגעהאַקט ווערען און צוגעמישט. אויב מען קען זיך ניט בעגעהן אָהן עסיג, דאַן זאָל מען געברויכען וויין־עסיג אָדער סיידער־עסיג.

7. געהאַקטע לעבער.

לעבער צום האַקען, זאָל קיינמאָל ניט געבראָטען ווערען צו שטאַרק. עס זאָל זיין, מעהר אָדער ווענינער ווייך, אום מען זאָל עס קענען לייכטער פערדייהען. לעבער דאַרף ניט געהאַקט ווערען, נאָר אָנגעריבען אויף אַ רייב־אייזען. די ציבעלע זאָל נאָר צוגעמישט ווע־רען ווען מען געהט עסען.

8. געהאַקטע אייער.

האַרטע אייער מעגען זיין געקאָכט פון אַ טאָג אָדער צוויי פריי־הער. אָם בעסטען עסען ווען מען האַקט זיי אַיין מיט היהנערשע לע־

בערלעך. די ציבעלע זאל תמיד צוגעמישט ווערען ווען מען נעהט עסען.

9. געפילטע אייער.

מען נעהמט פינף אייער און מען מאכט זיי גוט הארט. דאן ווערען ארויסגענומען די געלכלעך און איינגעהאקט מיט פראנצויזישע סארדינען. ווען זיי זיינען גוט צוהאקט און אויסגעמישט, קנעט מען זיי דורך, מען מאכט קוילען און מען פילט אן די האלבע ווייסלעך וואס מען האט פון פריהער געלאזען. דערפון ווערען צעהן קוילען, און זאלען גענוג זיין, אלס פארשפייז, פאר דריי אדער פיער פערזאנען.

נאכבעמערקונג.

ווי בעמערקט, האבען מיר אויסגעלאזען צו דערמאנען פעט פאר די פארשפייזען.

פעט, אין אלגעמיינעם, רויהערהייט, איז ניט זעהר גוט. יעדענפאלס, ווען מען האט וועניגסטענס גוט־געפרעגעלטעס עוף־פעט, איז נאך צום ענטשולדיגען. נאר מיר פערזיכערן, אז די אויסגערעכענטע פארשפייזען זיינען גאנץ גוט אהן א שום פעט. פערדייהליכער וועלען זיי זיין געוויס.

דאס איינציגע פעט וואס מען קען געברויכען ביי אלע אויסגערעכענטע פארשפייזען, איז אליווען־אויל, נאטירליך ריינעם אליווען־אויל, דאס איז געזונד און אונשעדליך. ווען דאס איז ניט צום קריגען, דאן קיין פעט.

די ווירטהין וואס לערנט זיך אוים קאכען געשמאקע שפייזען מיט וועניג פעט, אדער גאר אהן פעט, יענע קען זיך ריהמען, אז זי האט דערלערענט די קאך־קונסט.

אבער דאס איז נאר גערעדט געווארען איבער טהיער־פעט וואס קומט פון בהמות, און אפילו אויך עופות־פעט. דאס פעט וואס איז אי נאהרהאפט אי לייכט צו פערדייהען שטאמט פון געוויקסען.

זופּען אהן פליייש

10. זופּ פון גרינצייגען און ביעף־עקסטראַקט.

פּאַר אַלעמען איז נויטהיג אַ ברייטער טאָפּ, וועלכער איז פיין געגלייזט. גראַניט־געשיר איז גוט דערצו. דאַן זאָל צושניטען ווערען אַ גרויסע ציבעלע. דערצו זאָל מען אריינשניידען עטליכע שטיקלעך פּאַסטערנאַק, אַ גרויסען מעהר, צושניידען דין דריי שטיקער צעלענע צוזאַמען מיט די גרינע בלעטלעך, אַ צוואַנציג זערנעם גאַנצען פּעפער, זעקס לאָרבער־בלעטער, אַ שטיקעלע סינאַמאָן (קינמון), עטליכע שטיקלעך פּעטרושקע, אַ שטיקעל פראזש (ליק), און קריפּ. דאַן דאַס לאָזען שנעל אויפזידען. אזוי גיך ווי דאָס האָט אויפגעזאָטען, זאָל מען עס לאָזען לאַנגזאַם קאָכען ביז די גרינצייגען זיינען געוואָרען ווייך. דאָס זאָל געדויערען אונגעפעהר אַנדערטהאַלבען שטונדען. דערנאָך זאָל מען דאָס אָבזייען דורך אַ דינעם ליינוואַנד און אָבמעסטען. אויף יעדען קוואָרט פון דיעזער זופּ זאָל מען אריינגיסען אַ טהעע־לעפעל ביעף־עקסטראַקט.

אזוי ווי דער עקסטראַקט איז מייסטענס דין, זאָל מען איהם פריהער צולאָזען מיט אביסעל פון דער זופּ, דאַן צוזאַמענמישען און נאָך אַמאָל דורכקאָכען. נאָכהער זאָל דאָס אויפגעגעבען ווערען.

11. ביעף־עקסטראַקט.

דער איינציגער אויסצוג אָדער עקסטראַקט פון פליייש, איז דער ביעף־עקסטראַקט. דאָס ענטהאַלט דעם הויפּט נאַהרונגס־שטאָף פון פליייש. גוטער, געדיכטער ביעף־עקסטראַקט, זאָל ענטהאַלטען, אין צוויי טהעע־לעפּעלעך פונקט אזוי פיעל נאַהרונגס־שטאָף ווי עס געפינט זיך אין אַ פונט פליייש.

ביעף־עקסטראקט ווערט געקויפט אין די גרויסע גראָסעריעס. עס ווערט פאבריצירט פון גרויסע פירמעס. עס זיינען דאָ, מאנכע, וואָס האָבען א הכשר, און יעדע אידישע פרוי מעג עס נוצען.

אויב א אידישע פרוי איז אָבער שטארק מקפיד, דאן קען זי אליין מאכען ביעף־עקסטראַקט.

מען קויפט עטליכע פונט פרישעס פלייש, פון דער דינער זייט פון אָקס. מען מאכט עס כשר, דאן שניידט מען אוועק יעדעס מעגליכע שטיקעל פעט. נאכהער צושניידט מען עס אויף קליינע שטיקלעך, אונגעפעהר אזוי גרויס ווי וועלישע נים, און מען לעגט עס אריין אין א פלאש. די פלאש פערשטאָפּט מען, און דאָס שטעלט מען אריין אין א טאָפּ קאָכעדיגעס וואסער. עס קאָכט אזוי לאַנג, ביז דאָס פלייש לאָזט פון זיך אָב דעם גאנצען זאפט. דאָס איז ביעף־עקסטראַקט.

מען זאלצט עס נאכהער, מען גיסט אריין אין א כלי, מען פער־מאכט עס און עס קען שטעהן א היבשע צייט. מאנכע מאָל אויך א יאָהר צייט.

פאר א ווירטהין וואס וויל צובערייטען א גוטע און נאהרהאפטע זופּ און ניט האָבען צו טהון דירעקט מיט פלייש, איז די זופּ, וואָס מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט, איינע פון די בעסטע, געשמאַקסטע און נאהרהאפטעסטע.

יענע זופּ קען אויך אוועקגעשטעלט ווערען אין אַן אייז־קאַסטען און דאָרט פערבלייבען אפילו דריי און פיער טעג. צו יעדער צייט, וואָס זי ווערט אָנגעוואַרעמט, איז זי גוט און געשמאַק.

12. פערל־ גרויפּען זופּ.

פערל־גרויפּען, אָדער בארלי, ווען מען קאָכט אזוי לאַנג ביז עס ווערט ווייך, זאָל מען דאָס אָבזייען און צומישען צו דער געגאַנטער זופּ. עס מוז סערווירט ווערען הייס.

13. מעהרען זופּ.

מען צושניידט די מעהרען דין. מען גיט זיי איין קאָך און מען גיסט אוועק דאָס וואסער, דאן שטעלט מען זיי ווייטער קאָכען מיט

הײם װאַסער, ביז זײ װערען װײך. נאָכהער זאָל מען צומישען אײן קאָפּע צו זעקס קאָפּעס פון דער פריהעריגער בינף־עקסטראַקט־זופּ.

14. סאָמאָ זופּ.

אָבקאָכען אײן קאָפּע סאָמאָ און צומישען צו זעקס קאָפּעס זופּ.

15. ספּאַגעטי זופּ.

ספּאַגעטי אָדער מאַקאַראָנעס, מוזען זיך קאָכען אַ היבשע צייט ביז זײ װערען פאַרטיג און ראױ צום עסען. אײן קאָפּע צו זעקס קאָפּעס זופּ.

16. טאָמײטאָ זופּ.

די טאָמײטאָס, ענטװעדער פריש אָדער „קענד גודס", זאָלען צוריבען װערען אױף אַ זיפּ, כדי די קערענדלעך זאָלען ניט דורכגעהן. צו יעדער קאָפּע פון דיזען טאָמײטאָ־זאַפט, צומישען זעקס קאָפּעס זופּ און אױפקאָכען צוזאַמען.

17. רײז און טאָמײטאָ זופּ.

רײז דאַרף אַ סך קאָכען ביז עס װערט פאַרטיג. דערפאַר זאָל מען פריהער שטעלען קאָכען די רײז, און װען די רײז האַלט בײם פאַרטיג װערען, זאָל מען אַרײנגיסען דעם טאָמײטאָ־זאַפט מיט דער זופּ און װײטער קאָכען צוזאַמען ביז דער רײז װערט פאָלשטענדיג װײך.

אױב מען װיל מאַכען אַ זװיערע זופּ פון דער טאָמײטאָ־זופּ, אָדער פון דער רײז און טאָמײטאָ־זופּ, דאַן זאָל מען פריהער אַלעס פאַרטיג מאַכען און נאָכהער אַרײנדריקען דעם זאַפט פון אַ לימינע.

18. אַמעריקאַניש־ענגליש־אידישע סטאָק זופּען.

די פאָרמולאַ פאַר דער ערשטער זופּ, װאָס מיר האָבען געגעבען, איז די פאָרמולאַ פאַר אַ פרישער זופּ און פאַר אַ סטאָק־זופּ.

אונטער דעם ווארט סטאק פערשטעהט מען, ווען דיווירטהין קאכט אב א זופ, לאזט זי פערקיהלט ווערען, אום עס זאל ווערען ווי א דזשעללי, נאכדעם, ווען מען בעדארף שנעל, ווענדעט מען זיך צום אייז־קאסטען און מען קריעגט דארט באלד א גוטע, אויפגעקאכטע זופ, בלויז צום אויפווארעמען.

די בעסטע קלאסע אידען פון ענגלאנד און אמעריקא, וואס פיהרען א כשר'ע קיך און ווילען דאך קאכען ווי זייערע שכנים, האבען איינגעפיהרט פאלגענדע רייהע פערשיעדענע סטאק־זופען, וואס מיר ווע־לען דא געבען אונטער נומערען.

19. נומער 1. סטאק פאר ווייסע אדער קלאהרע זופען.

קאלבס נאקעלס, אדער פוס־ביינער, א שולטער־ביין און דריי פונט שולטער־פלייש.דאס אלעס זאל אריינגעלעגט ווערען אין א זעהר ריינעם זופען טאפ. אריינגיסען 4 קווארט וואסער, פעפער, זאלץ, א לארבער בלאט, איין גרויסע ציבעלע, איין צייהנדעל קנאבעל, איין פראזש (ליק), איין מעהר, איין קליינע בריקווע, 2 אדער 3 שטיקער צעלענע. דאס מוז שנעל אויפקאכען, גוט אבגעשוימט ווערען, דאן עס אוועקרוקען אן דער זייט געז אויוועז וואו עס זאל לאנגזאם קאכען דריי שטונדען. יעדע ווירטהין זאל וויסען א רעגעל, אז אויסער דעם ערשטען זאט, איז יעדע אנדערע צו שנעל קאכען ניט גוט פאר קיין שפייז ; עס פערדארבט. נאכהער ווי די זופ איז אזוי אבגעקאכט ווען מען בעמערקט, אז דאס פלייש פאלט ארונטער פון די ביינער, זאל דאס אלעס אבגעזייגען ווערען דורך א זיפעל אין א ריין־געגלייזטער פאן, אין וועלכען עס זאל אריינגעלעגט ווערען א ביסעל גוט־געטריקענטעס און גוט־געמאלענעס זאפראן.

אויפ'ן צווייטען טאג איז דיעזע זופ א פאלשטענדיגע דזשעללי, פון וועלכען איהר קענט מאכען אירגענד א זופ פאר פארפעל, לאקשען, מאקאראני, רייז און אזוי ווייטער.

20. נומער 2. סטאק פאר ברוינע זופ.

אלעס וואס עס איז געבליבען פון דער פריהעריגער זופ, זאל ווידער אריינגעלעגט ווערען אין א טאפ. אין דעם זאל מען אריינ־

לעגען א גוט־אָבמאַראַנירטען אָקסען־פוס, א בינטעל געטריקענטע גראָזען (Dried herbs) וואָס מען קריעגט אין אַלע אַמעריקאַנישע גראָ־סעריעס), אָדער א שטיקעל מאַרזשאָראַם (Mayoram), לעמאָן־טהיים (Lemon thyme), פּעטרושקע, א שטיקעל קאָך־מיעטקאַ (Basil), א גרויסע ציבעלע, א צייהנדעל קנאָבעל, דריי אָדער פיער לאָרבער־בלע־טער, פעפער, זאַלץ, א מעהר און אויך עטליכע שטיקעלעך צעלענע, אירגענד וועלכע מאַראַנירטע ביינער, עטליכע ברויט־שאָלאָכצען, צוויי שאַלאָטס (Shalots), דריי קוואָרט וואַסער. דאָס אַלעס מוז זעהר לאַנג־זאַם זאָטען פון 4 ביז 5 שטונדען ניט אונטערבראָכען. דאַן זאָל ארויס־גענומען ווערען דער פוס, ארונטערגענומען דאָס פלייש און אוועק־געשטעלט אין דער שפּייז־קאַמער. די ביינער זאָלען צוריקגעלעגט ווערען און זיך לאַנגזאַם קאָכען נאָך צוויי שטונדען. עס מוז איינינגע מאָל אונטערגעמישט ווערען. דאַן זאָל מען עס אָפּזייען אין א פאַן און גוט אויסרייבען וואָס עס איז געבליבען דורך א זיפּ. וואָס עס בלייבט מעג מען אוועקגעבען אָדער אוועקוואַרפען, ווייל עס האָט מעהר קיין נוטצען.

דיעזע מינים סטאָקס ווערען געמאַכט פאַר געזעלשאַפט, אָדער פאַר גרויסע פאַמיליעס, וואָס ליעבען צו עסען זופּ יעדען טאָג. פון דעסטוועגען מעג יעדע שפּאָרזאַמע ווירטהין אויך האָבען אזא סטאָק־זופּ אין איהר אייז־קאַסטען. פון דעם פלייש פון פוס קען מען אפילו מאַכען פּיטשאַי לויט דער אַלטער מאָדע, אָבער דערפון וועלען מיר רעדען שפּעטער. פאָרלויפיג ווילען מיר אויספילען דעם פּראָגראַם לויט דער אַמעריקאַניש־ענגליש־אידישע קיך.

21. נומער 3. מאָק־טוירטעל זופּ פון סטאָק.

די בעסטע זופּ אין דער וועלט, איז טוירטעל זופּ. טוירטעל איז א טשערעפּאַכע, און אזוי ווי דאָס איז א טריפה'נע בריאה, דערפאַר מאַכען אידען מאָק־טוירטעל זופּ, אָדער זופּ וואָס איז אונגעפעהר עהנליך.

אום צו מאַכען א מאָק־טוירטעל זופּ זאָל מען נעהמען איין קוואָרט סטאָק, דאָס אריינלעגען אין א מיטעלמעסיג־גרויסער סאָספּען און דאָס לאָזען זיך דערוואַרעמען. דאַן זאָל מען צושניידען דאָס פוס־

פלייש אין לאנגע שטיקלעך, אונגעפעהר אזוי גרויס ווי קליינע ביס־קיטס. דאס זאל מען אריינלעגען אין סאספען. דאן זאל מען נעהמען עטליכע קליינע פלייש־באללס (פארבעריייטעט ווי עס וועט ווייטער ערקלערט ווערען), און אויך עטליכע אייער־באללס (ווי עס וועט ווייטער ערקלערט ווערען), פריהער זאלען אריינגעלעגט ווערען די פלייש־באללס אין א האלב פאינט וואסער און אבגעקאכט, דאן זאל מען זיי אריינגיסען צוזאמען מיט זייער זופ אין סאספען. ערשט נאכהער זאל מען אריינלעגען די אייער־באללס, ווייל זיי דארפען קאכען בלויז צעהן מינוטען. אין א בעזונדער פאן זאלען זיך געפינען צוויי עס־לעפעל מעהל, די זאפט פון א לימענע, איין עס־לעפעל בראונינג (ווי עס וועט ווייטער ערקלערט ווערען), אלעס זאל צוזאמען צוריבען ווערען און אריינגעלעגט אין סאספען. דאן זאל מען עס גוט אויסמישען.

אום דאס פארטיג צו מאכען, זאל מען אריינגיסען א גלאז שעררי אדער מאדערא וויין, אבער מען זאל דעם וויין קיינמאל ניט לאזען אויפזאטען אין דער זופ.

אויב דיעזע זופ איז נור געמאכט ריכטיג לויט אלע פארשריפטען, דאן וועט דערפון ארויסקומען ניט נור א נאהרהאפטע שפייז, זאנדערן אויך אזוי גוט און געשמאק, ווי אירגענד א מאק־טוירטעל זופ וואס ווערט געמאכט אין די גרויסארטיגע רעסטאראנטען.

רויטער פעפער, אדער קאיען פעפער, ווערט בענוצט צו אזא זופ. אבער דאס זאל יעדער צוגעבען לויט זיין געשמאק.

22. דרויבע זופ.

אויף אידיש הייסט עס דרויבע און אויף ענגליש, **Giblet**. עס בעשטעהט פון די פיסלעך, פליגעלעך, גארגעל, קאפ, הארץ, פופיק און לעבער פון דעם עוף.

נאכדעם ווי אלעס איז פאלשטענדיג אבגערייניגט געווארען, זאל מען צוהאקען די פליגעלעך, גארגעל און פיסלעך אויף קלענערע שטיקער,פופיק און הארץ איבערשניידען. דאס אלעס זאל מען אריינלעגען אין א קליינער סאספען מיט א פאינט וואסער, אביסעל זאלץ, פעפער, א דין צושניטענע ציבעלע, אביסעל מארזשאראם, א פיקעלד וואלנאט (**Pickled walnut**), אלעס דין צוהאקט. דאן זאל מען דאס גוט דעמפ־

פּען. ווען דאָס אַלעס איז גוט דורכגעקאָכט, זאָל מען דאָס אַריינלעגען אין אַ קוואָרט ברוינע זופּ. דאַן זאָל מען אויסמישען אין אַ פּאַן אַן עס־לעפעל מעהל מיט אַן עס־לעפעל לעמאָן־זאַפט און דאָס אַריינ־לעגען אין דער זופּ, אַלעס דורכמישען נאָך אַמאָל.

דאָס איז אַ זופּ וואָס ווערט פּערווערטהעט פון פיעל, איבערהויפּט ווען זי ווערט אויפגעגעבען שטאַרק הייס.

איין זאַך דאַרף מען ניט פערגעסען, און דאָס איז, אַז דיעזע זופּען זאָלען ניט אַרויסקומען צו טונקעל און אויך ניט צו געדיכט.

23. אָקס־טעיל זופּ.

מען מעג זאָגען מיט רעכט, אַז דער בעסטער טהייל פון דער בהמה אויף זופּ, איז דער עק. ליידער ווערט דיעזער טהייל, אין פיעלע געגענדען, ניט געברויכט צווישען אידען, אויס דער איינציגער אור־זאַכע, ווייל ער איז שווער צום טרייבערען. אָבער ווען ער ווערט גע־טרייבערט, דאַן קען מען מאַכען פון איהם אַ גרויסע דעליקאַטעסע.

דער עק זאָל צוהאַקט ווערען אין קליינע שטיקלעך, אָדער פון יעדען גליעד צוויי שטיקלעך. דאָס זאָל מען אַריינלעגען אין אַ סאָספּען מיט אַ גרויסען מעהר, איין צייהנדעל קנאָבעל, אַביסעל זאַלץ און פּע־פּער און אַנדערטהאַלבען פּאַינט וואַסער. דאָס מוז קאָכען אַזוי לאַנג ביז עס ווערט ווייך. מען מעג אויך אַריינלעגען צום קאָכען אייניגע קליינע פליישׁ־באָללס.

ווען דאָס ווערט פאַרטיג, זאָל מען אַרויסנעהמען דעם מעהר, צושניידען אויף גאַנץ קליינע שטיקלעך און אַריינלעגען צוריק צוזאַ־מען מיט אַ קוואָרט סטאָק. דאָס אַלעס זאָל נאָכהער לאַנגזאַם קאָכען אַ גאַנצע שטונדע. אין דער זופּ־שיסעל זאָל מען דערווייל אַריינטהאָן די זאַפט פון אַ לעמאָן און אַן עס־לעפעל בראָונינג.

אַזוי גיך ווי אַלעס ווערט אַריינגעגאָסען אין דער שיסעל, זאָל מען דאָס גוט דורכמישען.

די אויסגערעכענטע זופּ איז גענוג פיר אַכט אָדער צעהן פּער־זאָנען, וועלכע זיינען ניט קיין גרויסע זופּ־עסערס, און פאַר גרויסע זופּ־עסערס, קענען דריי אָדער פיער מענשען דאָס פאַרטיג מאַכען.

24. טאָמייטאָ זופּ מיט רייז.

אין אַלע אָריענטאַלישע לענדער, ווי אויך אויף די באַלקאַנישע לענדער, שפּיעלט די טאָמייטאָ־זופּ אַ גרויסע ראָלע. אין מאַנכע פעלער איז דיעזע זופּ פון אַזאַ וויכטיגקייט, אַז מענשען פילען אויס דערמיט אַ גאַנצען לאָנטש, אָדער גאָר אַ מיטאָג.

פאַר אַלעמען קומט די איינפאַכע זופּ. מען נעהמט זעקס אָדער זיעבען טאָמייטאָס. מען צושניידט זיי אין העלפטען, מען לעגט זיי אריין אין אַ סאָספען, אָהן וואַסער, און מען שטעלט אַוועק נעבען פייער, ניט אויפ׳ן פייער. אָט אַזוי זאָלען זיי זיך קאָכען אָדער דעמפּפען לאַנגזאַם ביז זיי ווערען ווייך. דאַן רייבט מען זיי דורך אַ זיפּ ביז עס בלייבען בלויז די הויטלעך. אויב עס געפינט זיך פון דער סטאַק זופּ וואָס מיר האָבען אויסגערעכענט, איז אַודאי גוט, ווייל דאַן מאַכט עס זעהר אַ נאַהרהאַפטע שפּייז. מען גיסט אַלזאָ אַריין אין דעם אַ קוואָרט סטאַק־זופּ. דאַן מישט מען דאָס גוט אויס.

דערווייל האָט מען אָבגעקאָכט רייז, לאָמיר זאָגען אַ דריטעל פונט. ווען דער רייז איז ווייך ווערט דאָס צוזאַמענגעמישט. אין דער שיסעל דריקט מען אויס זאַפט פון אַ לימענע, אַביסעל קאַיען פעפער (רויטען פעפער), און דאַן גיסט מען אַרויף די זופּ.

דערצו איז גוט טאָאַסטעד ברויט, וואַרעם.

די זעלבע זופּ קען מען קאָכען מיט וואַסער, אנשטאָט סטאַק. דאַן וועט עס אַרויסקומען אַ געשמאַקע זופּ, אָבער ווייט ניט אַזוי נאַהר־האַפט ווי די ערשטע.

דאַן קומט די פלייש־טאָמייטאָ־און־רייז־זופּ.

די טאָמייטאָס ווערען אַזוי אָבגעריכטעט ווי פריהער. די רייז ווערט געקאָכט בעזונדער. דאַן שטעלט מען קאָכען אָנדערטהאַלבען פונט מיטעל־טשאָק, ביז עס הויבט אָן ווייך צו ווערען. נאָכדעם ווערען צונויפגעגאָסען די טאָמייטאָס מיט דער רייז און דאָס פלייש צוזאַמען מיט אַביסעל רויטען פעפער. מען לאָזט עס קאָכען ביז אַלעס ווערט גאַנץ ווייך. דאַן דריקט מען אַריין אַזוי פיעל לימענע זאַפט, אום עס זאָל זיין צום טעם. דאַן די זאַפט פון פינף־פערטעל לימענע זאָל זיין גענוג. מאַנכע מענשען האָבען ליעב אַ זיסען טעם אין דעם, און אויב

מען פערטראָגט עס ניט מיט פעפער, לעגט מען אריין אַ פּאָאַר שטיק־לעך צוקער.

25. אַ גוטע עקאָנאָמישע זופּ פאַר אַ גרויסע פאַמיליע.

נעהם אַ גרויסע זופּען סאָספּען, לעג אריין דריי פונט קאָלבס־קנאָכען, צוויי קוואָרט וואַסער, אַביסעל זאַלץ, אַביסעל פעפער, אַ לאָר־בער־בלעטעל. צושנייד און וואַש אָב אַ מעהר, אַ קליינע בריקווע, אַ פראַזש (ליק), אַ ציבעלע, אַ קליינעם ווייסעם קעפּעל קרויט, דריי שטע־קעלעך צעלערע. לעג אַלעס אריין אין סאָספּען, צוזאַמען מיט אַ האַלב פונט אויסגעוואַשענע רייז. זאָל דאָס אַלעס קאָכען לאַנגזאַם דריי שטונ־דען. דאַן נעהם ארויס דעם קנאָכען, ציה אַרונטער דאָס פליישׁ, צו־שנייד עס אין קליינע שטיקלעך און לעג אריין דאָס פליישׁ צוריק אין סאָספּען. לאָז אַלעס ווייטער קאָכען נאָך אַ האַלבע שטונדע. דאָס זאָל דאַן קאָלירט ווערען מיט אַביסעל זאַפראַן, און איידער דו גיסט עס אריין אין שיסעל, זאָל דאָרט זיין אַביסעל צושניטענע פעטרושקע.

מען קען מאַכען די זעלבע זופּ מיט אַ שינביין פון אַן אָקס, און אנשטאָט רייז זאָל מען אריינלעגען אַ פּאַינט ווייסע בעבלעך, בלויז ניט צו פערגעסען, אַז די בעבלעך זאָל מען איינווייקען מיט אַ נאַכט בע־פאָר, און זיי זאָלען זיך ווייקען די גאַנצע צייט ביז מען דאַרף זיי געברויכען.

26. לאַם־בראָטה.

לאַם־בראַטה, אָדער מאָטאָן־בראַטה ווערט געמאַכט פון דריי פונט פון דעם בעסטען לאַם־פליישׁ געשניטען פון האַלז. דאָס ווערט אריינ־געלעגט אין אַ זופּ סאָספּען מיט אַ קוואָרט וואַסער, דריי אָדער פיער שטיקלעך בריקווע, צושניטען אין גאַנץ קליינע שטיקלעך, אַביסעל צעלערע דין צושניטען, אַביסעל זאַלץ, פעפער, אַ האַלב פונט רייז, נאָכהער ווי עס ווערט גוט אָבגעוואַשען.

דאָס אַלעס זאָל זיך גוט קאָכען צוזאַמען.

דאַן ווערט אריינגעלעגט אַ גאַנצע שפּאַנישע ציבעלע. דאָס זאָל זיך קאָכען און מען זאָל אַכטונג געבען דאָס גוט אויסצושוימען. דאַן זאָל מען דאָס לאַנגזאַם קאָכען צוויי שטונדען צייט.

דאָס פלייש זאָל סערווירט ווערען צוזאמען מיט די געקאָכטע ציי־בעלעס מיט א טאָמייטאָ סאָס. דאן זאָל מען ארונטער נעהמען פון דער זופּ דאָס גאַנצע פעטע. איידער די זופּ ווערט אויפגעגעבען, זאָל אימער זיין פּעטרושקע און נאָטמעג (Nutmeg) אין דער שיסעל.

27. פלייש באָללס צו די זופּען.

א האלב פונט טשאָק־סטייק זאָל גוט צוקאָכט ווערען, אין דעם זאָל מען אריינלעגען א קליינע ציבעלע, אביסעל פּעטרושקע, א ביסעל מאַרזשאָראַם, עטליכע צוריבענע ברעקלעך פון אלט־געבאַקענעם ברויט, אביסעל זאַלץ, אביסעל פעפער, נאָטמעג, א קליין שטיקעל לימענע־שאָלאַכץ, דאַן אַלעס גוט צוהאַקען. נאָכהער צוקלאַפּט מען מיט אַן איי און עופות־פעט, אום אין דעם אויסצומישען דיעזע באָללס. נאָכ־דעם ווי אַלעס ווערט גוט דורכגעמישט, מאַכט מען קליינע קוילעכלעך, מאַנכע ניט גאַנץ רונד, אַן אַנדער מאָל אזוי ווי אָליוועןּ.

דאָס געברויכט מען, ווי פריהער אָנגעצייגט, אין דער זופּ.

28. אייער באָללס צו די זופּען.

מען קאָכט אָב צוויי אייער זעהר הארט. דאָס דאַרף דויערען 25 מינוטען. ווען זיי ווערען פארטיג זאָל מען זיי אריינלעגען אין קאלט וואסער אויף 5 מינוטען. דאַן ארויסנעהמען בלויז די געל'כעלעך, צו־רייבען מיט א לעפעל און פאַרבערייטען אונגעפעהר אזוי פיעל זעמעל־מעהל, אביסעל זאַלץ, פעפער, און צומאַלענעם נאָטמעג. דאָס אַלעס זאָל צוריבען ווערען מיט א העלפט פון די געבליבענע פון די פלייש־באָללס. דיעזע אייער־באָללס זאָל מען מאַכען זעהר קליין, ווייל זיי שווילען אָן זעהר פיעל.

29. בולליאָן־זופּ.

מיר האָבען שוין איינמאָל בעמערקט, אז די ריינע זופּ ענטהאַלט פּראַקטיש קיין נאַהרונגס־שטאָף. דאָס הייסט, דאָס וואסער אין וועל־כען עס קאָכט זיך פלייש. פון דעסטוועגען עסען ניט מענשען אַלעס

וואָס איז נור נאַהרהאַפט. מען האָט אויך ליעב געשמאַקעס, אָבוואָהל עס איז ניט נאַהרהאַפט.

בולליאָן־זופּ איז אין דער מאָדע. דאָס הייסט, מען סערווירט עס אין גאַנץ עלעגאַנטע הייזער, אָבער אימער ווערט עס געגעבען אין קליינע קוואַנטיטעטען.

דאָס פלייש פאַר בולליאָן מוז זיין זעהר פריש, זאָנסט האָט דער בולליאָן קיין טעם ניט. עס דאַרפען ניט זיין קיין ביינער און קיין פעט. צו צוויי פונט רינד־פלייש זאָל מען אריינגיסען אַ קוואָרט וואַסער, אַ האַלבען מעהר, איין לאָרבער־בלאַט, צוויי שטעקעלעך צעלענע, פּעטרושקע, אַ קליינע ציבעלע און אַביסעל זאַלץ. דאָס אַלעס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען צוויי שטונדען צייט. וועהרענד דעם מוז מען פלייסיג אויסשוימען אויב מען וויל דער טעם זאָל ניט פערדאָרבען ווערען.

דאַן זאָל אָבגעזיעגען ווערען דער בולליאָן דורך אַ דינעם זיפּעל און אריינגעגאָסען אין אַן אַנדערען זופּ־טאָפּ. מען לעגט צו אַביסעל פרישע איטאַליענישע פּעטרושקע, אַביסעל קראָפּ און אַ שטיקעל צעלענע און מען לאָזט עס קאָכען פופצעהן מינוטען אָדער ביז די פריש־אריינגעלעגטע גרינצייגען ווערען פאַרטיג. די גרינצייגען ווערען אַרויסגענומען און דער בולליאָן דאַרף סערווירט ווערען ווען ער איז היים.

30. ניט קיין זויערע קרויט־זופּ.

ווען מען קאָכט אָב אַ בולליאָן זופּ ווי מיר האָבען פריהער אויסגערעכענט, (אָבער אָהן דעם צווייטען קאָכען מיט די גרינצייגען), נעהמט מען איבער־אַ־נייעס די זעלבע פרישע גרינצייגען ווי אין אָנפאַנג און מען שטעלט עס קאָכען. בשעת עס האָט אויפגעזאָטען, נעהמט מען אַ קעפּיל פרישעס קרויט, מען צושניידט עס אויף אַכט אָדער צעהן שטיקער און מען בריהט עס אָב צוויי מאָל מיט קאָכענדיגעס וואַסער. נאָכדעם שטעלט מען קאָכען דאָס קרויט בעזונדער. ווען עס הויבט אָן צו ווערען ווייך, נעהמט מען עס אַרויס און מען לעגט אריין אין בולליאָן, וואו עס קאָכט זיך ווייטער.

דערווייל נעהמט מען דאָס פלייש און מען צושניידט עס אויף קליינע שטיקלעך און מען לעגט עס אַריין אין דער זופּ. דאַן נעהמט

מען א סאספען און מען קאכט אויף אן עס־לעפעל עופות־פעט. אין דעם קאכעדיגען פעט שיט מען אריין אן עס־לעפעל מעהל און מען מישט שנעל ביז עס ווערט ברוין, דאן נעהמט מען ארונטער פון פייער, מען גיסט אריין א ביסעל בולליאן און מען מישט אלעס אריין אין דער זופ. א קאך פון צוויי מינוט איז גענוג און די זופ איז פארטיג.

31. זויערע קרויט־זופ.

נאך דעם ווי עס ווערט געמאכט אזא בולליאן ווי פריהער אנגעצייגט, נעהמט מען א פונט זויער־קרויט. אין דעם לעגט מען אריין א שפאנישע ציבעלע, איין שטעקעלע צעלענע, א שטיקעל פעטרושקע, אן עס־לעפעל מעהל, אן עס־לעפעל שמאלץ, צוויי לארבער־בלעטער, פעפער און זאלץ.

דאס פלייש פון בולליאן ווערט צושניטען אויף שטיקער און עס בלייבט ליעגען ביז דער בולליאן האט איינגעקאכט דאס פריהעריגע. ווען דאס קרויט און די גרינצייגען זיינען שוין ווייך, שניידט מען אריין צוויי טאמייטאס און מען ווארפט אריין דאס פלייש. נאך 15 מינוטען קאכען, מאכט מען אן איינברען ווי צום ניט־זויערען קרויט. דאס זאל גוט אויסגעמישט ווערען און אוועקגעשטעלט אויף דער ווינדע אויף א האלבע שטונדע.

32. בוריקעס־זופ (בארשטש).

מען נעהמט דריי מיטעלמעסיגע בוריקעס און מען לעגט זיי אריין אין אויוועז זיך צו באקען. 30 מינוטען איז גענוג. בעסער געבויער. זיי דארפען ניט זיין צו ווייך. דאן ווערען זיי אבגערייניגט און אריינגעלעגט אין דעם בולליאן וואס מיר האבען פריהער אנגעצייגט. דאס דארף זיך קאכען אזוי לאנג, ביז די בוריקעס הויבען אן ווייך צו ווערען. דאן ווערען אריינגעלעגט נאך אמאל פרישע גרינצייגען, און מען לאזט ווייטער קאכען ביז די בוריקעס ווערען גאנץ ווייך.

דאן צושניידט מען דאס פלייש און מען לעגט עס אריין און דערצו דריקט מען אויס דעם זאפט פון א לימענע און מען לאזט אלעס צוזאמען זיך דורכקאכען.

33. שציאַווע זופּ.

פון דיעזע זופּען האָבען מיר צוויי ערליי, פלייישיגע און מילכיגע.

די פלייישיגע שציאַווע זופּ ווערט צובערייטעט פריהער דורך א בולליאָן. דאַן נעהמט מען דעם שציאַווע, מען וואַשט איהם גוט אויס און מען רייבט איהם דורך מיט זאַלץ, נאָכדעם וואַרפט מען איהם אריין אין דעם קאָכעדיגען בולליאָן. אין פינף מינוטען ארום לעגט מען אריין דאָס פלייש, צושניטענערהייד צוזאַמען מיט די אָנגעגעבענע גרינ־ציינען ווי ביי באָרשטש. נאָך צעהן מינוטען קאָכען און אַלעס איז פאַרטיג.

די מילכיגע שציאַווע־זופּ ווערט אַזוי געמאַכט :

מען וואַשט אויס דעם שציאַווע און דאַן רייבט מען איהם דורך מיט זאַלץ. נאָכהער וואַרפט מען איהם אריין אין קאָכעדיגעם וואַסער. א פערטעל פונט שציאַווע צו א קוואָרט וואַסער. צעהן מינוט קאָכען איז גענוג. וועהרענד דעם, דאַרף מען אַכטונג געבען, אַז דער שציאַווע זאָל זיין ארונטערגעדריקט, דאָס הייסט, ניט ארומשווימען פון אויבען.

צו אַזאַ שציאַווע־זופּ קאָכט מען אָפּ פיער אייער, האַרט. מען נעהמט ארויס די געל׳כעלעך, מען צורייבט זיי גאַנץ דין און מען צו־לאָזט זיי לאַנגזאַם מיט שציאַווע־זופּ. דאַן מישט מען אַלעס גוט אויס. ווען די זופּ קיהלט זיך אויס, גיסט מען אריין א האַלבע טהעע־גלאָז סמעטענע און מען וואַרפט אריין די ווייסלעך פון די אייער.

34. קאַרטאָפעל און בעבלאָך זופּ.

אין אָנפאַנג האָבען מיר אָנגעצייגט ווי מען מאַכט סטאָק־זופּ. דאָס איז, אין דער ווירקליכקייט, די איינציגע נאַהרהאַפטע זופּ וואָס מיר האָבען. דערפאַר, וואָס פאַר א זופּ מיר זאָלען ניט עסען, זאָל זיין וועניגסטענס נאַהרהאַפט.

פאַר א קאַרטאָפעל זופּ, שיילט מען אָפּ די קאַרטאָפעל, מען וואַשט זיי דורך, דאַן וואַרפט מען אריין די קאַרטאָפעל אין דער סטאָק־זופּ און עס קאָכט זיך אַזוי לאַנג ביז די קאַרטאָפעל ווערען ווייך. נאָכהער מאַכט מען אַן איינברען ווי פריהער אָנגעצייגט. ווען די זופּ

איז שוין פארטיג, צורייבט מען אביסעל פעטרושקע און קרופּ און מען בעשיט.

בעבלעך־זופּ איז בעסער ווי קארטאפּעל־זופּ, דורך דער איינציגער אורזאכע, וויל בעבלעך ענטהאלטען מעהר נאהרונגס־שטאף. אבער בעבלעך זיינען אפט זעהר שווער איינצוקאכען. דערפאר איז ראטה־זאם אימער איינצואווייקען די בעבלעך איבער נאכט, דאן זיי איינ־קאכען אין דער סטאק־זופּ ביז זיי ווערען גוט ווייך, נאכהער מאכט מען אן איינברען און מען פערפערטיגט ווי די קארטאפּעל זופּ.

35. ארבעס און לינזען.

מיר האבען, איבערהויפּט אין אמעריקא, צוויערליי ארבעס און לינזען, מיט שאלאכץ און אהן שאלאכץ. דיעזע מיט דער שאלאכץ זיינען פּונקט ווי די בעבלעך, וועלכע בענויטהיגען מען זאל זיי איינ־ווייקען. אם בעסטען איז צו קאכען די ארבעס אדער לינזען מיט שא־לאכץ בעזונדער, אין וואסער. נאהנט צום פארטיג ווערען זאל מען זיי אריינלעגען אין דער סטאק־זופּ.

דערצו מאכט מען אויך אן „איינגעלעגטעס”, דאס הייסט, מען נעהמט פיער עס־לעפעל מעהל, מען שלאגט אריין דריי אייער און מען מישט עס אוים אזוי לאנג, ביז עס ווערט א שיטערער טייגעכץ, דאן נעהמט מען, מיט א לעפעל, שטיקלעך, און מען טריפט אין דער זופּ בשעת זי קאכט.

עהנליכעס ווערט געטהאן מיט די ארבעס אדער לינזען אהן שא־לאכץ.בלויז מען מוז אכטונג געבען זיי זאלען ניט צו שטארק צוקאכט ווערען.

36. זופּען מיט גרויפּען, גריצען און קאשע.

אלערליי גרויפּען, גריצען און קאשעס קענען געקאכט ווערען בעזונדער און מיט דער זופּ צוזאמען. אמבעסטען איז אבער, ווען דיעזע אלע ווערען געקאכט בעזונדער.

אלע מינים גרויפּען מוזען ערשטענס ווערען אויפגעקאכט, נאכהער

אָבגעגאָסען דאָס וואַסער, און דאַן ווייטער אָנגיסען פרישעס, קאָכע־דיגעס וואַסער און קאָכען אַזוי לאַנג, ביז דאָס ווערט גוט ווייך. די סטאַק־זופּ אָדער אפילו בולליאָן, דאַרף זיך אַזוי פיעל ניט קאָכען, און דאָס צופיעל קאָכען פערדאַרבט די זופּ.

מאַנכע גרויפּען זיינען אַלט און טרוקען. דאָס איז אפילו ניט קיין חסרון, אָבער וואָס עלטערער און טרוקענער, אַלץ שווערער זיינען זיי צום קאָכען. דערפאַר איז ראַטהזאַם זיי אימער צו קאָכען אין אַ דאָבעל־באָילער (Double boyler), אָדער איין טאָפּ אין צווייטען. דער אויס־ערווערטיגער טאָפּ זאָל ענטהאַלטען גענוג וואַסער אום די גרויפּען אין צווייטען טאָפּ זאָלען ניט פערברענט ווערען. אויף דיעזער אַרט קען מען קאָכען שטונדען־לאַנג ביז די גרויפּען ווערען פאָלשטענדיג פאַר־טיג. די פּראָבע צו וויסען ווי גרויפּען זיינען פאַרטיג איז, אין נעהמען אַ פּאָאַר זערנעס צווישען די פינגער און שפּירען אויב זיי צורייבען זיך לייכט, ווי פּוטער, דאַן זיינען זיי פאַרטיג.

דאָס איז דער בעסטער וועג צו פּרעפּאַרירען אַ גריץ אָדער קאַשע און דאַן אַרויפגיסען הייסע סטאַק־זופּ אָדער הייסען בולליאָן.

צו יעדער אַרט פון דיעזע זופּען ווערט אַרויפגעשאָטען צוריבענע איטאַליענישע פּעטרושקע און קרופּ.

37. די ענגלישע זופּ.

אַ זופּ, נאַהרהאַפט, געשמאַק און וואָס קען דיענען אַלס אַ גאַנצער מיטאָג, ווערט געמאַכט פון ענגלישע פרויען אויף פאָלגענדער אַרט:

עס ווערט גענומען צוויי פונט טשאַק, צושניטען אין גאַנץ קליינע שטיקלעך, אונגעפעהר אַזוי גרויס ווי באָב, ניט גרעסער, קלענער שאַ־דעט ניט. דאָס ווערט אַריינגעלעגט אין אַ קוואָרט קאָכעדיגעס וואַסער, וואו עס פערבלייבט אַ האַלבע שטונדע. דאַן לעגט מען אַריין דריי שטעקעלעך צושניטענע צעלענע, איין מעהר, איין פּאַסטערנאַק, אַ שטיקעל בריקווע, אַ גרויסע ציבעלע גוט צושניטען. אַזוי קאָכט זיך עס אַ האַלבע שטונדע. דאַן נעהמט מען אַרויס די ציבעלע און מען שיט אַריין אַ פערטעל פונט רייז און אַ פערטעל פונט אַרבעס אָהן שאָלאַכץ. ווען די לעצטע ווערען ווייך, איז די זופּ פאַרטיג צום עסען.

38. זופּ מיט מעהל און קאַרטאָפּעל קניידלאַך.

איין גלאָז מעהל וואוהין מען שלאָגט אריין צוויי אייער. דאָס ווערט גוט צוריבען מיט זאַלץ און אביסעל פּעפער. דאַן געמאַכט אין באַללס, דאָס לעגט מען אריין אין דער סטאַק־זופּ אָדער בולליאָן און מען קאָכט אַ האַלבע שטונדע.

אויף דער זעלבער אַרט קען מען מאַכען קניידלאַך פון זעמעל־בריזעל, אָדער צוריבענע ווייסע ברויט. די לעצטע קניידלעך זיינען אי געשמאַקער, אי זיי קאָכען זיך בעסער איין.

קניידלעך פון קאַרטאָפּעל, נעהמט מען פיער גרויסע קאַרטאָפּעל, מען שיילט זיי אָפּ און מען רייבט זיי אָן ביי אַ ריב־אייזען. דאָס ווערט דורכגעמישט מיט פּעפער, זאַלץ, פּעטס, שטיקלעך פּעטרושקע, איין געקאָכטעס איי מיט געלכעלעך פון דריי רויהע אייער. מען מאַכט דאַן דערפון באַללס אזוי גרויס ווי וועלשענע ניס. דיעזע קייקעלט מען דורך אין זעמעל־ברעזעל. דאַן קאָכט מען אויף שטאַרק הייסעס פעט אין דער פאַן, מען לעגט זיי אריין און מען פרעגעלט זיי גוט דורך. נאָכ־הער וואַרפט מען זיי אריין אין דער זופּ און זיי קאָכען זיך פון 15 מינוטען ביז אַ האַלבע שטונדע.

39. קרעפּלאַך זופּ.

פאַר אַלעמען מאַכט מען די קרעפּלעך.

מען וועלגערט אויס אַ טייג פּונקט ווי צו לאָקשען. דאָס ווערט צושניטען אין קליינע, פיער־עקיגע שטיקלעך. מען נעהמט אַ האַלב פונט געקאָכטעס רינד־פליישׁ, איין געפּרעגעלטע ציבעלע, אביסעל זע־מעל־ברעזעל, איין איי, זאַלץ און פּעפער. דאָס אַלעס ווערט גוט איינ־געהאַקט. מען לעגט אויס אויף יעדען פיער־עקיגען בלעטעלע אזוי פיעל, אז מען זאָל עס קענען פערקלעפּען. דאָס אַלעס לעגט מען אריין אין דער זופּ און מען לאָזט קאָכען אַ האַלבע שטונדע, ביז אַ שטונדע. בעסער געזאָגט, ביז דאָס טייג ווערט פאַרטיג, ווייל אַלעס אַנדערע איז שוין פאַרטיג.

.40 שוואָמען זופּ.

צו א קוואַרט בולליאָן לעגט מען אַריין א פיערטעל פונט פּערל גרויפּען, וועלכע זיינען פריהער שוין אַביסעל געקאָכט געוואָרען. דאַן קלייבט מען איבער אַן אונץ געטריקענטע שוואָמען, מען וואַשט זיי גוט אויס, מען צושניידט זיי און מען לעגט זיי אַריין אין דער קאָכע־דיגער זופּ.

ווען אַלעס האַלט נאָהענט צום פאַרטיג ווערען, דאַן נעהמט מען דאָס פלייש פון בולליאָן, מען צושניידט עס און מען לעגט עס אַריין אין דער זופּ. דערצו לעגט מען אַריין א ציבעלע, א מעהר, איין לאָר־בער־בלאַט, פּעטרושקע, צעלענע און קרופּ. נאָך איידער די לעצטע גרינצייגען זיינען צו שטאַרק צוקאָכט, נעהמט מען אַרונטער די זופּ. די גרינצייגען ווערען אַרויסגענומען און די זופּ ווערט סערווירט צו־זאַמען מיט׳ן פלייש.

.41 גרינצייג זופּ.

די גרינצייג זופּ בעשטעהט בוכשטעבליך פון אַלע גרינצייגען אין סיזאָן. לאָמיר אָננעהמען די מאָנאַטען יוני און יולי, ווען אַלע גרינצייגען זיינען שוין דאָ. דאַן צושניידט מען, אויף קליינע שטיקלעך, מעהרען, פּאַסטערנאַק און אַזוי ווייטער. אין אַלגעמיינעם קענען זיין פון 8 ביז 12 מינים גרינצייגען. דיעזע ווערען פריהער אַריינגעלעגט אין הייסעס וואַסער אויף צוויי מינוטען, אָבער איידער עס קאָכט אויף, נעהמט מען זיי אַרויס. דאַן לעגט מען זיי אַריין אין וואַסער פאַר דער זופּ.

דאָס קאָכט אַזוי לאַנג ביז עס ווערט ווייך.

דיעזע זופּ, אַן און פאַר זיך, איז אויסגעצייכענט צום עסען, אָבער מען איז זיך אימער נוהג צו מאַכען אַן איינברען דערצו.

אַזוי ווי דיעזע זופּ איז ניט מילכיג און ניט פליישיג, איז בעסער, ווען מען מאַכט דעם איינברען, אַנשטאָט צו געברויכען פעט, זאָל מען געברויכען פּוטער, זאַלץ־פּוטער איז נאָך בעסער.

מאַנכע זיינען זיך נוהג צו לאָזען אַזוי לאַנג קאָכען די גרינצייגען, ביז עס בלייבט זעהר ווייניג זופּ, דאַן מישען זיי צו סטאַק־זופּ אָדער שטאַרקען בולליאָן.

42. די פראנצויזישע גרינצייג זופ.

מען נעהמט זעהר א פרישעס קעפעל קרויט און איין קעפעל קאלי־פלאוער (קאהל־ריבען), פיער מעהרען, צוויי פאסטערנאקס און א פּאַאר שטיקלעך בריקווע. דאס אלעס ווערט צושניטען גאנץ דין. דאן צו־שניידט מען א האלבען אונץ שוועמלעך גאנץ דין. אין דעם לעגט מען אריין אונגעפעהר צוויי אונץ פעט, עופות־פעט איז דאס בעסטע. קיין וואסער. עס ווערט זעהר גוט צוגעדעקט און מען שטעלט דאס אוועק דעמפּפען. אכטונג געבען עס זאל ניט פערברענט ווערען.

דריי פיערטעל שטונדע דעמפּפען איז גענוג. דאן גיסט מען אריין א האלבע קוואַרט בולליאָן, אביסעל מושקאט־פעפער, זאלץ און מען לאָזט עס קאָכען ביז עס ווערט גוט ווייך. נאָכהער סערווירט מען די זופּ.

43. פּאַרפעל און לאָקשען זופּ.

היימיש־געמאַכטע פּאַרפעל און לאָקשען מעג מען קאָכען אין דעם בולליאָן. די זופּ קומט אפילו אַרויס אביסעל צו דין, אָבער דערפאַר איז זי געשמאַק. אויף אלע דיעזע זופּען שיט מען אַרויף אביסעל צוריבענע פּעטרושקע.

פּאַרפעל און לאָקשען מעגען אָפט זיך לאָזען קאָכען ביז זיי ווערען פאַרטיג, דאס הייסט, גוט ווייך. יעדע ווירטהין זאָל גוט אויפּפּאַסען ווייל ניט פאַרטיגע מעהל־שפּייזען זיינען ערשטענס זעהר שעדליך, און צווייטענס האָבען זיי קיין שום טעם.

פון דער אַנדערער זייט ווידער, ווען מען וויל דער בולליאָן זאָל ניט פערלירען זיין קאָליר, דאן קאָכט מען די פאַרפעל אָדער לאָקשען בעזונדער און נאָכהער גיסט מען אַרויף דעם בולליאָן.

44. פראנצויזישע ווייןזופּ.

צוויי־דריטעל ווייסען וויין, אָדער שעררי וויין, און איין דריטעל וואסער. צוזאמען א קוואַרט. אין דעם שיט מען אריין אביסעל זאלץ, עטליכע קליינע שטיקלעך לימענע שאָלאכץ, אביסעל לימענע־זאפט

(אכטונג געבען עס זאָל ניט אריינפאלען קיין קערנער, זאָנסט מאכט עס ביטער די זופּ). א שטיקעל צימרינג און צוקער. דאָס לאָזט מען אויפקאָכען, וועהרענד דער טאָפּ איז גוט צוגעדעקט.

דאַן נעהמט מען א טהעע־לעפעלע קארטאָפעל־מעהל, מען צור־מישט עס מיט קאלטען וויין אָדער קאלטעס וואסער און מען גיסט עס אריין אין דער קאָכעדיגער זופּ.

דאַן נעהמט מען דאָס געלבעל פון אַן איי און מען גיסט דערויף ארויף פינף עס־לעפעל פון דער הייסער זופּ, וועהרענד מען האלט עס אין מישען. דאַן גיסט מען עס אריין צוריק אין דער זופּ און מען מישט גוט אויס.

דאָס דארף זיך קאָכען לאנגזאם, וועהרענד מען נעהמט דאָס ווייסעל פון אַן איי און מען צושלאָגט עס ביז עס ווערט א גרויסע ווייסע שוים. נאָכהער לעגט מען אריין לעפעל־ווייז די שוים אין דער זופּ און מען מישט ניט. די שוים ווערט פארטיג פון דעם דאמפף.

אביסעל צוקער און אביסעל צימרינג ברענגט די זופּ אין אָרדנונג.

דיעזע זופּ איז גוט צו עסען מיט ביסקיטס, אָדער טאאסט ברויט. דאָס לעצטע קען מען אליין מאכען, ווען מען טריקענט איינפאך אָב דינע שטיקלעך ברויט אין אויווען.

45. מילכיגע זופּען.

דער פונדאמענט פון מילכיגע זופּען איז מילך.

פאר אלעמען מוז מען זעהן אז די מילך זאָל זיין פריש, און דאַן דארף מען אכטונג געבען די מילך זאָל ניט ווערען צופיעל געקאָכט, סיידען מען פערמישט די מילך אויף העלפט מיט וואסער.

אם בעסטען איז, ווען די מילך ווערט געבראכט בלויז צום פונקט פון קאָכען, אָבער מען לאָזט זי ניט קאָכען. פונקט דאמאָלס לעגט מען אריין א שטיקעל פּוטער, זאלץ און א שטיקעל צוקער. דאַן איז אמ־בעסטען, אז מיט וואָס מען וויל עסען דיעזע זופּ, זאָל עס זיין אָבגע־קאָכט בעזונדער, און מען זאָל דאָס פערמישען מיט דער מילך.

נאָר אזוי ווי מענשען זיינען אָפטמאָל מקריב געזונד צוליעב געשמאק, דערפאר וועלען מיר דאָ געבען א רייהע מיט מילכיגע זופּען, אין וועלכע די פערשיעדענע שפּייזען ווערען אין דעם געקאָכט.

46. מילך־זופּ מיט איינגעלעגטעס.

די מילך פּארבערייטעט מען ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט. דאַן נעהמט מען אַ געלבעל פון אַן איי, צוויי עס־לעפעל מעהל, אביסעל צוקער און נאָטמעג. דאַן מאַכט מען אַ שוים פון דעם איי־ווייסעל און מען מישט אַלעס אוים צוזאַמען. מיט אַ לעפעל נעהמט מען פון דיעזער פליסיגקייט און מען קאַפּעט דערפון אַריין וועהרענד די זופּ קאָכט. ניט מישען און אפילו ניט אונטערטרייסלען. נאָכדעם ווי מען מערקט, אַז דאָס איינגעלעגטעס איז געוואָרען האַרטלעך און פאַנגט אָן צו שוויללען, מעג מען דאָס אַרונטערדריקען מיט׳ן לעפעל און דורכ־מישען, כדי עס זאָל זיך בעסער קאָכען.

47. מילכיגע קניידעל־זופּ.

די קניידלעך זאָלען געמאַכט ווערען ענטוועדער פון מצה־מעהל אָדער פון זעמעל־ברעזעל (ווי מיר האָבען שוין אָנגעצייגט). עס איז גוט צו געברויכען זאַלץ־פּוטער. נאָך בעסער איז די קאָקאָ־נוס פּוטער (Crisco), וועלכע איז אויסגעצייכענט צום קאָכען און באַקען. די קאָקאָ־נוס פּוטער מוז אָבער פריהער צושמאַלצען ווערען און דאַן דורכגע־מישט. אזוי שנעל ווי די קניידלעך קאָכען אויף, איז די זופּ שוין פאַרטיג צו סערווירען.

48. מילכיגע קאַרטאָפעל זופּ.

דיעזע זופּ קאָכט מען אויף פאָלגענדער אַרט : מען שטעלט צו קאָכען די קאַרטאָפעל. ווען זיי האַלטען ביים פאַרטיג ווערען, מישט מען צו מילך צום וואַסער וואָס געפינט זיך פון פריהער. די קאַרטאָפעל ווערען אַלזאָ פאַרטיג אין דער זופּ וואָס איז טהיילוויז מילך. דאַן מאַכט מען אַן איינברען מיט מעהל און פּוטער, אָדער קריסקאָ. דער איינברען, ווען ער איז היים, ווערט ער אויסגעמישט מיט דער זופּ.

מען קען אויך מאַכען אַ געפּרעגעלטע ציבעלע צו דיעזער זופּ.

די ציבעלע ווערט דאַן צושניטען און דורכגעפּרעגעלט אויף אַ פאַן אין פּוטער אָדער קריסקאָ. ווען די ציבעלע ווערט גוט ברוין, דאַן

איז זי פּאַרטיג. אָבער עס מוז זיין היבש פּוטער, כדי די ציבעלע זאָל זיך פרעגלען און ניט פערברענט ווערען.

ווען די ציבעלע איז פאַרטיג, קען מען אין דעם מאַכען דעם איינברען מיט מעהל. נאָכהער ווערט דאָס דורכגעמישט מיט דער זופּ.

ווען די זופּ ווערט אויפגעגעבען אין דער שיסעל, זאָל מען ארויפשיטען אַביסעל געריבענע פּעטרושקע אָדער קרופּ.

49. מילכיגע שוועמלאַך זופּ.

מען בריהט אָפּ איין אונץ טרוקענע שוואָמען און מען שטעלט עס נאָכהער אַוועק קאָכען אויף 15 מינוטען. דאַן בראָקט מען אריין מעהרען, פּאַסטערנאַק, צוויי ציבעלעס און מען קאָכט אַלעס צוזאַמען ביז די שוועמלעך ווערען ווייך.

מען זייעט נאָכדעם איבער די זופּ. די גרינצייגען וואַרפט מען אַוועק, נאָר די שוועמלעך לעגט מען אריין אין דער זופּ. מען לעגט אריין אין דער זופּ אַ שטיקעל פּוטער. ווען די זופּ ווערט פּאַרטיג, פּאַפּראַוועט מען זי מיט פּעטרושקע און זאַלץ.

50. מילכיגע גריצען אָדער גרויפּען זופּ.

אַלע גריצען מוזען זיך קאָכען אין דער מילך אין אַ דאָבעלבאָילער. זאָנסט איז אַ גרויסער ספק אויב די גריטצען אָדער גרויפּען ווערען פּאַרטיג.

מען זאַלצט ניט דיעזע שפּייזען ביז זיי ווערען כמעט פּאַרטיג. דאַן, צום לעצטען אויפקאָכען שיט מען אריין זאַלץ מיט צוקער.

סאָסעס פאַר פליישׂ

51. פיש אָדער גרינצייגען.

„סאָס", זאָגט אַ פראַנצויזישער קאָך, „איז דער טאָנגעבער פון שפּייזען, און אויך אָפטמאָל דער פריינד פון דאָקטוירים".

דערפאַר איז עס זעהר ראַטהזאַם צו וויסען ווי פאַרצובערייטען סאָס.

בעסער געזאָגט, שפּיעלט סאָס אַ גרויסע ראָלע אין געבען פיעלע אנדערע שפּייזען אַ טעם. אָבער ווען דאָס איז ניט ריכטיג צובערייטעט, דאַן פּראָטעסטירט דער מאָגען.

נאָך עפּעס: מייסטענטהיילס סאָסען ווערען צובערייטעט מיט פּוטער. אַזוי ווי אָבער פאַר דער אידישער כשר'ער קיך קען מען ניט צובערייטען מיט פּוטער ווען דאָס איז פאַר פליישיגע שפּייזען, דער־פאַר איז עס גוט צו וויסען, אַז די קאַקאָ־נוס פּוטער דאַרף דאָ פער־נעהמען אַ וויכטיגען פּלאַטץ. ווייל מען קען דיעזע וועגעטאַרישע פּו־טער געברויכען אי פאַר מילכיג אי פאַר פליישיג. ווען מיר ווילען דערמאָהנען גלאַט אַזוי פּוטער, זאָל די אידישע הויז־ווירטהין וויסען, אַז אין פאַל זי וויל דאָס פערווענדען פאַר פליישיגס, זאָל זי געברויכען קריסקאָ.

52. אַנטשאָווי סאָס.

דאָ האָט איהר אַ סאָס, וואָס איז אויך אויסגעצייכענט אַלס אַ פאַרשפּייז:

מען נעהמט איין אונץ פּוטער מיט איין אונץ מעהל, דאָס זאָל אריינגעלעגט ווערען אין אַ האַלבען פּאַינט מילך און אויפגעקאָכט, מען מוז עס אַזוי לאַנג מישען ביז עס ווערט דיק.

דאַן זאָל מען נעהמען צוויי אייער, האַרט געקאָכטע, זיי צוהאַקען מיט אַ קליינער ציבעלע אין איין אַנטשאָווי הערינג, אָדער אַ טהעע־לעפעל מיט'ן עססענס פון אַנטשאָווי. דאָס זאָל מען אַריינלעגען אין

סאָס, צושיטען א טהעע־לעפעל צוקער און אביסעל זאַלץ. נאָכהער זאָל מען לאַנגזאַם אריינטריפּען עססיג, און וועהרענד דעם זאָל מען האַל־טען אין מישען, ביז א בראָנפען־גלעזעל עססיג איז אריינגעגאָסען.

53. בעטשאַמעל סאָס (Bechamel Sauce)

מען בעהויפּטעט, אז דער בעטשאַמעל סאָס איז דער טריאומף פון דער קאָך־קונסט. אין די גרויסע האָטעלען שפּיעלט ער א געוואַלטיגע ראָלע. די שעפס, אָדער קאָך־מייסטערס, זיינען זעהר שטאָלץ ווען אזא סאָס געלינגט זיי. אָבער יעדע פאַרזיכטיגע ווירטהין קען אויך צובע־רייטען אזא סאָס.

מען דאַרף צורייבען צוויי עס־לעפעל פּוטער פּונקט מיט אזוי פיעל מעהל, ביז אלעס איז גוט צומישט. דאַן זאָל מען עס אריינ־לעגען אין א סאָספּען מיט א לאָרבער־בלעטעל, א שטיקעל פּעטרושקע, א וויכע ציבעלע און צוויי קליינע מעהרען צושניטען אויף קליינע שטיקלעך.

צו דעם זאָל מען צולעגען זעקס גאַנצע פעפערס, דאַן א שטיקעל פון געווירץ מושקאַט־בליטהע (mace), אביסעל זאַלץ און אביסעל קאַיען־פעפער. דאָס זאָל מען אויסמישען אין א האַלבע קאָפּע ווייסע סטאָק־זופּ. דאַן זאָל מען צודעקען די פּאַן און עס אוועקשטעלען אהין וואו עס קען קאָכען לאַנגזאַם א האַלבע שטונדע ; מען מוז עס אונ־טערמישען אָפט. ווען דער סאָס האָט זיך געקאָכט די געהעריגע צייט, זאָל מען אין דעם אריינמישען א קאָפּע סמעטענע (cream) און עס לאָזען ביים פייער ביז עס דערגרייכט דעם קאָך־פּונקט. דאַן זאָל מען עס אוועקנעהמען פון פייער.

נאָכהער זאָל מען לייכט צושלאָגען דאָס געלכעל פון אן איי און עס אויסמישען מיט׳ן סאָס אזוי שנעל ווי ער איז אוועקגענומען פון פייער. דאָס אלעס זאָל מען דורכזייען און סערווירען.

54. ברויט סאָס.

אָנרייבען אָדער צוקלאַפּען גאַנץ דין אַלט־געבאַקענעס ווייסעס ברויט. איין קאָפּע איז גענוג פאַר צוויי גרויסע קאָפּעס מילך. אָב־

שניידען א שטיקעל ציבעלע אזוי גרוים ווי דער שפיטץ פון גרויסען פינגער, אריינלעגען אין דער מילך מיט'ן ברויט און דאס שטעלען קאכען אין א דאבעל־באילער. עס זאל זיך לאנגזאם קאכען צוואנציג מינוטען צייט, דאן זאל מען ארויסנעהמען די ציבעלע און אריינ־לעגען א היבשעם שטיקעל פוטער, און אזוי לאנג שלאגען דעם סאס ביז ער ווערט געלבלעך פון דער פוטער.

אביסעלע מוסקאט, זאלץ און שווארצען רויטען פעפער. מאנכע רעקאמענדירען דעם אונגארישען רויטען פעפער, פאפרינא, אבער אין ענגלאנד, וואו דיעזער סאס ווערט שטארק געברויכט צו אלערליי עופות־בראטענס, בעדיענט מען זיך גראדע מיט שווארצען פעפער.

דער סאס זאל אויפגעגעבען ווערען אין א לענגליכען פעפער־טעלער, די פארמע פון א שיפעל (sauce boat), אבער קיינמאל ניט ארויפגעגעבען ווערען אויף דעם בראטען.

55. סאס פאר געבאקטע פיש.

אן איינפאכען און אויסגעצייכענטען סאס קען מען מאכען פאר געבאקטע פיש, ווען מען לעגט אריין א היבשעם שטיק פוטער אין א פאלשטענדיגער ריינער פריי־פאן, און עס דרעהען אזוי ארום און ארום אויף א שטארקעם פייער, ביז עס איז געווארען ברוין, אבער ניט פערברענט. מען מוז האלטען פארבערייטעט אביסעל מעהל וואס מען האט געברויכט אין אויוועז, אריינשיטען אין דעם פוטער און מישען ביז דאס קאכט אויף, אריינלעגען אביסעל זאלץ, פעפער, און אביסעל טאמייטא־סאס. נאכהער אביסעל וויין־עססיג אדער סיידער־עססיג, גוט אויסמישען און סערווירען צו דיווארעמע פיש.

56. ברוינע גרייווי.

צושנייד און פרעגעל אב א ציבעלע אין אן אונץ פוטער. מיש אריין אן עס־לעפעל מעהל און אן אונץ פוטער אין א פאן אויפ'ן פייער ביז עס ווערט א בלאס־ברוינע פערמישונג. גיס אריין א האלבען פאינט סטאק־זופ, א ציבעלע, איין לארבער בלעטעל, צוויי טאמייטאס, פעפער, זאלץ און לאז דאס לאנגזאם קאכען א שטונדע. דאן זאי עס אפ.

57. האָלענדער סאָס (Dutch Sauce).

די האָלענדער אין אמעריקא האָבען געמאַכט זעהר פּאָפּולער פאָל־גענדען סאָס פאַר פיש : מיש אויס 2 אונצעס פּוטער און א טהעע־לעפעל מעהל. דאָס זאָל מען אריינגיסען אין א דאמפּף־פאַן מיט אזוי פיעל סטאָק־זופּ און עססיג, אונגעפעהר א וויין־גלעזעל פון יעדען. דאָס זאָל מען אויסמישען צוויי מינוטען צייט ביז עס הויבט אָן געדיכט צו ווערען. איידער מען סערווירט עס זאָל מען אריינדריקען דעם סאָס פון א האַלבער לעמאָן.

58. אייער סאָס פאַר געקאָכטע פיש.

קאָך אָב צוויי אייער ביז זיי ווערען הארט. ווען זיי זיינען גוט אָבגעקיהלט, זאָלען זיי ווערען אָבגעשיילט. די וויסלעך און געלכלעך זאָלען פריהער צושניטען ווערען בעזונדער, דאַן אויסגעמישט. דאַן זאָל מען ברוין מאַכען א שטיק פּוטער (ווי אין נומער 54), און ווערענד דאָס קאָכט, ארויפגיסען אויף די אייער. דאַן לעגט מען אריין די געקאָכטע פיש אין דיעזען סאָס און מען סערווירט.

59. גרינער סאָס פאַר גאַנז אָדער קאַטשקע.

מען צוקלאַפּט אביסעל ספּינאַטש אָדער סאררעל (sorrel) אין א שטייסעל, ביז עס קומט ארויס צוויי עס־לעפעל זאַפט. אין דעם לעגט מען אריין דאָס צושלאָגענע געלכעל פון אַן איי, די זאַפט פון א האַל־בער לימענע, א טהעע־לעפעל צוקער און א קליין שטיקעל פּוטער (פערשטעהט זיך, אז קאָקאָ־נוס פּוטער (crisco) איז פּונקט אזוי גוט). מען מעג אויך זיך בעדיענען מיט היהנער־שמאַלץ. דאָס אַלעס מוז זיך זעהר לאַנגזאַם קאָכען צוזאַמען און דאַן סערווירען.

60. כריין סאָס.

רייבט אָן צוויי עס־לעפעל כריין און לעגט צו א טהעע־לעפעל וויסען צוקער, פּונקט אזוי פיעל זאַלץ, א האַלבען טהעע־לעפעל מוש־

טאַר (**mustard**), אַ פערטעל טהעע־לעפעל פעפער, און צוויי עס־לעפעל עססיג. דאָס אַלעס גוט דורכמישען און אַוועקשטעלען וואו עס איז קיהל. איידער מען גיט זיי אויף (אויב דאָס איז פאַר פיש), דאַן מישט מען אַריין צוויי עס־לעפעל געשלאָגענע סמעטענע.

61. מאַיאָנעז סאָס (**Sauce a la Mayonaise**).

מאַיאָנעז סאָס שפּיעלט נאָך, אין מאַנכע פּלעטצער, אַ גרעסערע ראָלע, ווי בעטשאַמעל סאָס. אָבער אַנשטאָט דעם וואָס בעטשאַמעל סאָס איז אַ האָטעל אָדער רעסטאָראַנט דעליקאַטעסע, איז דער מאַ־יאָנעז סאָס די אויסצייכנונג פון דער הויז־ווירטהין.

די פרוי וואָס קען מאַכען אַ גוטען מאַיאָנעז־סאָס, איז אימשטאַנד צוצוגעבען געשמאַק כמעט צו יעדער זאַך וואָס זי פאַרבערייט פאַר איהר טיש. עס זיינען דאָ פערשיעדענע פאָרמען, אָבער מיר וועלען דאָ איבערגעבען די פּאָפּולערסטע פאָרמע פון די אַריסטאָקראַטישע אַמעריקאַנערין.

מען זאָל צושלאָגען די געלכלעך פון פיער אייער און אין זיי אַריינמישען אַ האַלבען פונט גוטע סמעטענע. דאָס זאָל צומישט ווערען מיט אַ טהעע־לעפעל מושטאַר און אַן עס־לעפעל פון דעם בעסטען אָליווען־אויל, דאַן צוויי עס־לעפעל סיידער־עססיג אָדער אַזוי פיעל לעמאָן־זאַפט.

עס איז דאַן דער קריטישער מאָמענט צו מאַכען דיעזען מאַ־יאָנעז סאָס. דער אויל און עססיג מוזען אַריינגעטריפּט ווערען זעהר לאַנגזאַם, פריהער דער אויל, דאַן דער עססיג און ניט לאָזען מעהר ווי זעקס טראָפּען אויף איינמאָל אַריינפאַלען. ווען אַלעס ווערט גוט דורכ־געמישט, דאַרף מען אַריינלעגען די געלכלעך מיט דער סמעטענע.

דאָס דאַרף מען אַריינלעגען אין אַ דאָבעל־באָילער און מישען ביז עס ווערט געדיכט. עס מוז ניט ווערען שטייף, ווייל, נאָך דעם ווי עס קיהלט זיך אָב, דאַרף עס בלויז זיין אַ געדיכטע פליסיגקייט.

ווי עס האַלט אין קאָכען, זאָל מען אַרונטערנעהמען די סאָספּען און אַריינשטעלען אין קאַלטעס וואַסער. דערווייל זאָל מען מישען. עס זאָל פערבלייבען אין וואַסער ביז עס קיהלט זיך אָב. אויב דאָס

זאָל גערונען ווערען, דאַן זאָל מען נעהמען אַן אייער־שלאָגער, און דאָס גוט צוקלאַפּען.

די הויז־ווירטהין זאָל קיינמאָל ניט פּרובירען צו מאַכען מאַיאָנעז סאָס מיט אויל וואָס איז שוין לאַנג געעפענט געוואָרען, אָדער מיט ניט קיין פאָלשטענדיגען פרישען קריעם.

‎.61½ מאַיאָנעז סאָס נומער 2.

פאַר אַזעלכע וואָס ליעבען וועניגער זויערע און מעהר אויל, וועט דאָס פאָלגענדע זיין צופרידענשטעלענד :

אום צו מאַכען אַ גוטען מאַיאָנעז סאָס פאַר אַ טשיקען־סאַלאַד בענוטצט מען דעם בעסטען אויל — „סוויט אויל" וואָס איז גע־האַלטען געוואָרען אין אַ טונקלען, קיהלען פּלאַץ. צוצולעגען רויהע אייער און גוטען קריעם, שפּיעלט אַ גרויסע ראָלע.

דאַן זאָל מען נעהמען די געלכלעך פון צוויי האַרט־געקאָכטע אייער. אין דעם זאָל מען אַריינלעגען זאַלץ, פעפער און מושטאַר, דאָס גוט צורייבען און אויסמישען צוזאַמען. דאַן זאָל מען צולעגען רויהע געלכעלעך, איבערלאָזענדיג די ווייסלעך פאַר אַן אַנדער צוועק. דאָס מוז אויסגעמישט ווערען ביז עס ווערט ווי אַ פּעיסט (פּאַפּ). דאַן זאָל מען אַריינטריפען דעם עססיג טראָפּענסוויז און דעם אויל טהעע־לעפעלעך־וויז. מען זאָל דאָס מישען צוזאַמען.

דאָס קריעם מעג מען אַריינלעגען צום ענדע. אי דער קריעם, אי די געלכעלעך, זיינען נאָר מוסיף מעהר פעטען שטאָף.

דאַן זאָל מען עס פערזוכען אום צו זעהן אויב דער עססיג איז צום טעם.

אויב אייער מאַיאָנעז סאָס זאָל גערונען ווערען, מאַכט עס גאָר ניט אויס. מען דאַרף נאָר אַריינגיסען אַביסעל מילך און אַלעס גוט מישען. עס איז אָבער זיכער, אַז עס וועט ניט גערונען ווערען, אויב מען גיט ניט אַריין צופיעל עססיג און אויב מען גיט מעהר פון די איבעריגע שטאָפען.

די טשיקען דאַרף ניט זיין צושניטען אויף צו קליינע שטיקלעך. עס זאָל ניט זיין קלענער ווי דער ברייטער טהייל פון אַ טהעע־לעפעל.

נאָכבעמערקונג:

מיר האָבען דאָ עטליכע מאָל דערמאָהנט קריעם און מילך אין די סאָסעס געמאכט פאר פלייש.

פאר אלעמען ווילען מיר אייך בעמערקען, אז פאר פלייש־סאָס קען מען גאנץ געמיטהליך אויסלאָזען דעם קריעם מיט דער מילך. דיעזע זאָלען נור בלייבען, ווען מען וויל מאכען דעם סאָס פאר פיש. אין פאָל אָבער מען וויל נאָכקומען פאָלשטענדיג דער מאָדערנער קאָך־קונסט און געשמאק, מעג מען זיך בעדיענען מיט מאנדעל־מילך, אנ־שטאט קריעם און געוועהנליכע מילך.

די מאנדעל־מילך קען מען ענטוועדער קויפען פארטיג, אָדער מען קען זיי אליין מאכען: מען שיילט אָב און מען צוקלאָפט א פונט מאנדלען און דארויף גיסט מען ארויף א גלאָז וואסער. מען מישט עס אוים און מען צורייבט עס אזוי לאנג, ביז מען קען, מיט א זייער, ארויסנעהמען די געבליבענע שטיקלעך, דאן מישט מען צו נאָך א גלאָז וואסער, און מען האָט צוויי גלעזער מאנדעל־מילך, וואָס איז אזוי גוט ווי אירגענד א קריעם.

אויף אזא ארט קען מען עסען סאָס א־לא מאיאָנעז, געמאכט מיט קריעם, און עס זאָל דאָך ערלויבט זיין, אז א פרומער איד זאָל דאָס געברויכען צום פלייש.

62. מינט סאָס.

מינט סאָס ווערט, ווי געוועהנליך, געמאכט פאר געבראָטענעם לאָם־פלייש אָדער שעפסענע פלייש.

מינט, איז בעקאנט אין דער אַלטער וועלט, אלס מיעטקא.

מען נעהמט א בינטעל מינט, מען וואשט עס גוט אוים אין וואַ־סער, דאן רייסט מען ארונטער די בלעטלעך און מען האקט זיי איין, ניט צו דין, אָט אונגעפעהר ווי פעטרושקע פאר א זופּ. פון דעם נעהמט דריי עס־לעפעל, זעקס עס־לעפעל סיידער אָדער מאלט־עססיג און צוויי פולע עס־לעפעל צומאָלענעם צוקער. דאָס מישט מען אוים צוזאמען ביז דער צוקער איז צוגאנגען.

אויב דער עססיג איז זעהר שאַרף, זאָל מען איהם איבערוואַשען מיט אביסעל וואַסער.

דער סאָס זאָל געמאַכט ווערען מיט איינינע שטונדען פריהער איידער מען דאַרף איהם געברויכען, כדי ער זאָל זיך אביסעל דורכ־זייערן. אַזאַ סאָס קען האַלטען היבשע עטליכע טעג און ער דאַרף אימער שטעהן אויף א קיהלען, אָבער ניט קאַלטען פּלאַטץ.

מינט קען מען אויסטריקענען און האַלטען אויפ׳ן ווינטער, און דאַמאָלס פון איהר מאַכען סאָס.

63. אָליווען סאָס.

דיעזער סאָס ווערט געברויכט פאַר געבראָטענע קאַטשקע, ביעפ־סטייק און אויך ענטרעע, אָדער פאַרשפּייז.

מען דאַרף נעהמען אַנדערטהאַלבען טוצען קווין אָליווען (גרינע) און זיי איינווייקען אין הייסעם וואַסער. זיי זאָלען דאָרט בלייבען צוואַנציג מינוטען. דאַן זאָל מען אריינלעגען אין א סאָספּען אַן עס־לעפעל פּוטער, און ווען דאָס איז צושמאָלצען, זאָל מען צולעגען א צו־האַקטען מעהר און א צוהאַקטע ציבעלע. ווען דיעזע זיינען אַביסעל ברוין געוואָרען, זאָל אריינגעמישט ווערען א פולער עס־לעפעל מעהל און אַזוי זאָל מען מישען, ביז אַלעס איז געוואָרען פאָלשטענדיג ברוין.

דאַן זאָל מען אריינגיסען אַנדערטהאַלבען קאָפּעס ברוינע סטאָק־זופּ, א שטיקעל מוסקאַט־בליטהע (a blade of mace), איין נעגעלע, א לאָרבער־בלעטעל, זאַלץ און פעפער.

דאָס מוז צוגעדעקט ווערען און דאָס דאַרף מען לאָזען אביסעל דאַמפּפען צוואַנציג מינוטען. דערוועיל זאָל מען ארויסנעהמען די קער־רענדלעך (ביינדלעך) פון די אָליווען. נאָכהער אויפשטעלען די אָליווען קאָכען צעהן מינוטען. דיעזע זאָל מען ארויסנעהמען פון וואַסער און אריינוואַרפען אין סאָס. אַלעס צוזאַמען זאָל געבראַכט ווערען ביז צום קאָך־פּונקט. ווען דער סאָס זעהט אויס, אַז ער איז געוואָרען געדיכט, זאָל מען צומישען אביסעל סטאָק־זופּ.

דיעזער סאָס ווערט אויפגעגעבען וואַרעמערהייט.

64. ציבעלע סאָס.

מען פרעגעלט אָב צוויי ציבעלעס זעהר ברוין. מען מעג די ציבעלעס פרעגלען אין עופות־פעט אנשטאט קאקאָ־נוס פוטער. נאָכהער לעגט מען אריין די געפרעגעלטע ציבעלעס אין א ברוינעם קריסקאָ־פוטער סאָס. מען שיט אריין קאיען־פעפער, זאלץ און עטליכע טראָפען לימענע־זאפט.

65. אָראַנדזשען־סאָס.

די שאָלאכץ פון א גרויסער אָראנדזש זאָל אָבגעשיילט ווערען, אריינגעלעגט אין וואסער און עס זאָל זיך אזוי לאנג דעמפפען, ביז עס ווערט ווייך. דאן זאָל מען אָבזייען דאָס וואסער און צושניידען די שאָלאכץ אין קליינע שטיקלעך. דאָס זאָל מען אריינלעגען אין א סאָספען און דארויף אויסדריקען די זאפט פון דער אָראנדזש. דאן אריינגיסען א וויינגלאָז שעררי־וויין און א קליינע קאָפ וויסע סטאַק־זופ. דאָס אלעס זאָל קאָכען צוזאמען ביז עס הייבט אָן צו זידען.

דערווייל זאָל מען אָבשיילען אן אָראנדזש און ארויסנעהמען אויך אלע וויסע אָדערן. דאָס זאָל צוטהיילט ווערען אין זיינע נאטירליכע חלקים. דאן זאָל מען זיי אריינווארפען אין הייסען סאָס און סערווירען.

66. טאָמייטאָ סאָס פאַר פיש.

קאָך אָב א קווארט טאָמייטאָס, אין זיי לעג אריין א קליינע ציבעלע און צוויי נעגעלעך. דאן זאָלען די טאָמייטאָס אָבגעזידען ווערען און געמאכט געדיכט מיט צוויי עס־לעפעל מעהל און צוויי עס־לעפעל פוטער. מעג אויך זיין היהנער־פעט. אזוי פיעל ווי א שמעק־טאבאק סאָדא זאָל מען אריינלעגען אין די טאָמייטאָס, אויב זיי זיינען קענד. אין פרישע בענוטצהיגט מען עס ניט. קענד טאָמייטאָס זאָלען זיך קאָכען 45 מינוטען.

דיעזע טאָמייטאָ סאָס מעג געמאכט ווערען עטוואָס זויער מיט דער זאפט פון א לימענע.

.67 עפּעל־סאָס.

מען שיילט אָב דריי זויערע עפּעל און מען צושניידט זיי אין שטיקלעך. דאַן לאָזט מען זיי אַביסעל דעמפּפען. דאַרויף גיט מען אַרויף אַן עס־לעפעל מעהל, פינף עס־לעפעל זופּ, אַ שטיקעל לימענע־שאַלאַכץ, אַביסעל צוקער און מען לאָזט עס פינף מינוטען שטעהן ביים פייער. נאָכהער צורייבט מען צוויי אייער־געלכלעך מיט אַ לעפעל זופּ און מען מישט אוים דעם סאָס.

.68 סאָס פאַר קאָטלעטען.

צוויי עס־לעפעל מעהל ווערען דורכגעברוינט מיט אַן עס־לעפעל שמאַלץ. דאַן גיסט מען אַריין אַ קאָפּע סטאָק־זופּ אָדער בולליאָן און מען לאָזט עס אויפזידען. נאָכהער לעגט מען אַריין אַן עס־לעפעל גע־ברוינטען צוקער, אייניגע שטיקלעך לעמאָן אָדער מאַרינירטע שוועמ־לעך. דאָס לאָזט מען נאָך אַמאָל אויפזידען און דערמיט בעגיסט מען די קאָטלעטען.

.69 מושטאַר־סאָס צו פיש.

אַ האַלבע גלאָז פיש־זופּ מיט אַ האַלבע גלאָז ווייסען וויין, דריי עס־לעפעל געמאַלענעם מושטאַר און אַ לעפעל פּוטער, אָדער קריסקאָ. דאָס אַלעס לאָזט מען גוט אויפזידען. דאַן לעגט מען אַריין עטליכע שטיקלעך דין־צושניטענע לימענע אָהן די קערנדלעך, און מען לאָזט עס נאָך אַמאָל אויפזידען. פיער געלבעלעך פון רויהע אייער ווערען צו־מישט מיט צוויי עס־לעפעל מעהל און אַביסעל וואַסער. דאַן, ווען דער סאָס קאָכט, וואַרפט מען דאָס אַריין. דאָס לאָזט מען קאָכען פון פינף ביז צעהן מינוטען, וועהרענד מען האַלט עס אין מישען. דאַן הייסער־הייט, ווערט עס אַרויפגעגאָסען אויף די אָבגעקאָכטע פיש.

.70 מושטאַר סאָס פאַר וואורשט.

איין לעפעל מעהל מיט איין לעפעל היהנער־שמאַלץ אָדער קריס־קאָ. דאָס מישט מען גוט אוים וועהרענד דאָס האַלט זיך אין אייג־פּרעגלען. דערצו מישט מען אַריין אַ קאָפּע בולליאָן אָדער סטאָק־זופּ

און דאן פיער לעפעל געמאלענעם מושטאר. בשעת דאס ווערט גע־האלטען אויפ'ן אויווען, נעהמט מען א דריטעל קאפע סיידער־עססיג, וועלכען מען פערזיסט מיט דריי שטיקלעך צוקער. דאן נעהמט מען אוועק דעם סאס פון אויוועך און מען מישט איהם דורך מיט'ן עססיג.

דער סאס ווערט ענטוועדער ארויפגעגאסען אויף די ווארשט, אדער סערווירט בעזונדער אום איינצוטונקען די ווארשט.

71. ראזשינקע סאס פאר צונגען בראטען.

אין אן עס־לעפעל קאכעדיגעם היהנער־שמאלץ ווערט אריינגע־שאטען אן עס־לעפעל מעהל, ביז דאס ווערט ברוין. דאן מישט מען אריין א האלבע קאפע סטאק־זופ, אדער בולליאן, און א האלבע גלאז שעררי־וויין. דאס אלעס מוז אויפקאכען. דאן נעהמט מען פינף שטיק־לעך צוקער, מען טונקט זיי איין אין וואסער און מען ברוינט זיי אין א בעזונדערער קליינער פאן. ווען דער צוקער קריעגט א ברוינעם קאָ־ליר מישט מען איהם אריין אין סאס און מען מישט גוט אוים. דאן ווארפט מען אריין א זשמעניע פול מיט רויטע ראזשינקעס אהן קע־רענדלעך. וועהרענד דאס שטעהט אויפ'ן אויוועך, נעהמט מען א האלבע גלאז סיידער־עססיג און מען קאכט עס אויף; דער עססיג קריעגט אריין זעקס שטיקלעך צוקער בשעת ער קאכט. דאן מישט מען אלעס אוים מיט'ן סאס. מען שניידט אריין עטליכע שטיקלעך לימענע און מען לאזט אלעס ווידער אויפקאכען.

דעם זעלבען סאס קען מען געברויכען אויף פיר פיש. אבער, אנ־שטאט היהנער־שמאלץ, פוטער אדער קריסקא, און אנשטאט סטאק־זופ, פיש־יויך.

72. ציבעלע סאס פאר בראטען.

מען צושניידט צוויי מיטעלמעסיגע ציבעלעס אין פריטשלעך, אדער רעפטלעך און מען פרעגעלט זיי דורך מיט היהנער־שמאלץ. אן עס־לעפעל מעהל מאכט עס ברוין. דאס מישט מען דורך מיט א קאפע סטאק־זופ אדער בולליאן. דאן מישט מען אריין פינף עס־לעפעל וויין־עססיג און מען לאזט עס אויפזידען.

דערפון ווערט אַרונטערגענומען אַ העלפט און מען מישט עס גוט דורך מיט דער זופּ פון דער בראַטען, דאַן גיסט מען דאָס אַלעס אַרויף אויפ׳ן בראַטען הייסערהייט. דעם איבעריגען סאָס גיט מען אויף בע־זונדער אין אַ טיעפען סאָס־טעלער.

73. סאָס פאַר קאַלבס־בראַטען און היהנער־בראַטען.

אַ לעפעל היהנער־שמאַלץ ווערט אויסגעמישט מיט אַ לעפעל מעהל און מען לאָזט עס צוזאַמען פּרעגלען, אָבער ניט ביז עס ווערט ברוין. מען נעהמט אַרויס די זופּ פון דעם בראַטען און מען מישט עס אויס מיט׳ן סאָס. אין דעם שיט מען אַריין אַביסעל פּעפער, אַביסעל צוריבענע קרופּ, און מען שטעלט ווייטער פּרעגלען אין דער פאַן ביז עס ווערט ברוינליך. דאַן צוקלאַפּט מען דריי געלכלעך פון רויהע אייער, מען מישט דורך גאַנץ גוט און מען דערהיצט. נאָכהער בעגיסט מען דערמיט דאָס פלייש.

74. פּודינג סאָס.

אַ קאָפּע דזשעלי ווערט אויסגעמישט מיט אַ קאָפּע שערריי־וויין. דערצו אָנדערטהאַלבען גלעזער וואַסער אין וועלכען מען מישט אַריין אַ האַלבע קאָפּע קאַרטאָפעל מעהל. דאָס אַלעס לאָזט מען אויפקאָכען. וועהרענד דעם לעגט מען אַריין פינף שטיקלעך צוקער. אַזוי קאָכט עס און מען מישט פון 10 ביז 15 מינוטען. דאַן בעגיסט מען דערמיט דעם פּודינג.

75. מאַנדעל־סאָס פאַר מילכיגע שפּייזען.

איין קאָפּע זיסע מאַנדלען און 8 קערענדלעך ביטערע מאַנדלען. דאָס אַלעס ווערט אָבגעשיילט פון דער דינער ברוינער הויט. דאַן צור־קלאַפּט מען עס גאַנץ דין אין אַ שטייסעל. נאָכהער מישט מען אַריין אַ האַלבע גלאָז וואַרעמע מילך. דאָס אַלעס זייט מען דורך און מען דריקט עס גוט אויס. אין דעם אויסגעדריקטען סאָס שלאָגט מען אַריין פיער רויהע געלכלעך און אַ האַלבען עס־לעפעל קאַרטאָפעל־מעהל. אין

דעם גיסט מען אריין א גלאָז מילך,צוויי שטיקלעך צוקער און מען שט עלט אוועק אויפקאָכען, ווערענד מען האלט אין מישען ביז עס ווערט געדיכט.

76. מאָהן־מילך און מאַנדעל־מילך.

עס זיינען דאָ פערשיעדענע וועגען ווי צו מאַכען מאָהן־מילך און מאַנדעל־מילך. די פראַנצויזען האָבען אָבער איין מעטהאָדע און דיעזע וועלען מיר דאָ איבערגעבען.

דיעזע מילך איז זעהר נויטהווענדיג אין א כשר׳ע קיך, דאָרט וואו מען דארף געברויכען מילך פאַר פליישיגע שפייזען. צו יעדער צייט קען מען געברויכען איינע פון די פאָלגענדע מילכען אנשטאָט קוה־מילך.

פאַר מאָהן־מילך נעהמט מען א האלבע קאָפע מאָהן און מען גיסט ארויף קאָכעדיגעס וואסער. מען לאָזט שטעהן דריי מינוטען און מען גיסט אוועק דאָס וואסער. דאַן גיסט מען ווידער ארויף הייסעס וואַסער, אָבער ניט קיין קאָכעדיגעס. מיט צוויי מינוטען שפּעטער גיסט מען ווידער אוועק דאָס וואסער. נאָכהער וואשט מען דורך דעם מאָהן מיט לעבליכעס וואסער, און דאַן לעגט מען עס אריין אין א שטייסעל וואו עס ווערט צוקלאַפּט. אָדער, ווען עס איז דאָ א מיהל, זאָל מען עס צומאָהלען. צו דעם גיסט מען צו דריי גלעזער קאָכעדיגעס וואַסער און מען מישט גוט דורך. דאַן זייעט מען דאָס אָב, מען לעגט אריין 4 שטיקלעך צוקער און דאָס בילדעט א פעטע מאָהן־מילך.

פאַר מאַנדעל־מילך נעהמט מען אַ פערטעל־פונט זיסע מאַנדלען און זעקס קערענלעך ביטערע. מען שיילט אָב די שאָלאכץ, דאַן בריהט מען זיי מיט קאָכעדיגעס וואסער. נאָכהער צושטויסט מען זיי אין א שטייסעל אריינטריפענדיג דערוויל טראָפּענווייז וואסער ביז אַלעס ווערט איין דיקע פליסיגקייט. נאָכהער גיסט מען אריין א גלאָז הייסעס וואסער, מען צומישט גוט און מען זייט עס איבער און מען דריקט גוט אויס.

די מאַנדלען ווערען ווידער אמאָל געקלאַפּט אין שטייסעל, מען גיסט אריין נאָך א גלאָז וואַסער ; אַזוי ביז צום דריטען מאָל. נאָכ־

הער, וואָס עם בלייבט, ווערט אָבגעצוקערט מיט זעקס שטיקלעך צוקער און שאַפט אַ אויסגעצייכענטע מילך.

77. כריין־סאָס צו פלייש און פיש.

אַ גלאָז געריבענעם כריין פערמישט מיט אַ לעפעל קריסקאָ און מען פרעגעלט עס גוט דורך. אויב דאָס איז פאַר אַ פלייש־סאָס, דאַן איז גוט אין דעם אַריינצומישען אַ קאָפּע סטאַק־זופּ, אָדער גאָר די זופּ פון דער פלייש וואָס האַלט זיך אין קאָכען. דאַן לאָזט מען דאָס גוט אויפקאָכען צוזאַמען. אַ לעפעל מעהל מיט דריי געלבעלעך ווערען צושלאָגען און אַריינגעלעגט. אַלעס קאָכט אויף צוזאַמען און דער סאָס איז פאַרטיג.

פאַר פיש געברויכט מען די פיש־זופּ.

78. פיש.

א חוץ דעם וואס עסען דארף האבען א טעם, זיין געשמאק און אפעלירען צום גומען, מוזען די שפייזען אויך זיין נאהרהאפט; א חוץ דער נאהרהאפטיגקייט מוזען זיי אויך זיין לייכט צום פערדייהען.

איבער פיש קענט איהר דאס אלעס זאגען, ווען איהר קענט זיי ריכטיג קאכען, פרעגלען אדער באקען.

פיש זיינען געשמאק, נאהרהאפט און לייכטער צום פערדייהען ווי פלייש.

אבער, ניט אלע פיש זיינען געשמאק, ניט אלע פיש זיינען גלייך נאהרהאפט און ניט אלע זיינען לייכט צום פערדייהען.

פעטע פיש, פון כל המינים, זיינען שווער צום פערדייהען. מעהר־סטענטהיילס פון זיי, האבען אויך ניט קיין טעם. א טהייל פון זיי זיינען ניט אזוי נאהרהאפט ווי די אנדערע.

קיין שפייז אין דער וועלט שפיעלט אזא ראלע מיט א געוואהנ־הייט ווי פיש. דאס הייסט, מענשען געוועהנען זיך צו עסען געוויסע פיש אויף א געוויסען אופן צובערייטעט, דאן זיינען דיעזע פיש די בעסטע.

איהר וועט אפט הערען ווי איינער וועט אייך זאגען: „איבער ליטווישע פיש איז ניטא אין דער וועלט"; א צווייטער זאגט דאס זעלבע איבער ווארשאווער, א דריטער איבער אונגארישע, רומענישע, בעססאראביער און אזוי ווייטער.

דער אמת איז אבער, אז אידען, אין דער אלטער וועלט, האבען זעלטען געהאט געלעגענהייטען צו עסען גוטע פיש און גוט צובערייטעט.

אידען, ליידער, האבען געגעסען די ביליגסטע פיש און אפטמאל זעהר שלעכט געקאכט.

דער הויפט פיש פון דער אלטער וועלט, איז דער קארפ.

אן אמעריקאנער, צום ביישפיעל, וועט ניט עסען קיין קארפ, ווען איהר זאלט איהם נאך צוצאהלען. ער בעטראכט דעם קארפ פאר א פיש וואס מענשען דארפען ניט עסען.

און ער האט רעכט. דער קארפ איז שווער צום פערדייהען און האט גאר ניט קיין גוטען טעם. גיט, פאר א ציקאוועס, אן עלטערען מענשען צו עסען קארפ, ווען ער האט נאך ביז דאמאלס קיין קארפ ניט געגעסען, וועט ער איהם אויסשפייען.

דער איינציגער קארפ, וואס איז אמאל, אין מיטען ווינטער, יא ראוי צום עסען, איז עס דער זא־גענאנטער ווינטער־קארפ, אדער דער דייטשער קארפ. זאנסט זאל מען דיעזען פיש אויסמיידען. פאר מענשען וואס בעקלאגען זיך מיט'ן מאגען, איז קארפ אפטמאל סם־המות.

מיר האבען דא פריהער בעריהרט די זיס־וואסער אדער פריש־וואסער פיש.

א פיינער פיש איז דער סודיק אדער פייק (Pike); דער העכט (Pickerel). א גוטער פיש איז אויך דער מערענע אדער ווהייט־פיש (White-fish), אבער בלויז אום ווינטער, ווייל ווהייט־פיש איז צו פעט. אקענעס (Perch) איז א גוטער פיש, נאר דער בעסטער פון אלע פריש־וואסער פישען איז די פאסטראנגע (Trout). דאס איז א פיש עהנליך אין דער פארמע צום ראק, אבער ער האט א געפינטעלטע הויט מיט גאנצע קליינע שופען אדער ליסקעס. עס איז דער קעניג פון אלע פישען. ליידער זעהט מען איהם קיינמאל ניט אין אידישען פיש־מארקעט פון אמעריקא.

אבוואהל די טייכען, אדער פריש־וואסער האבען אזעלכע גוטע פישען, פון דעסטוועגען, מוז מען צוגעבען, אז די בעסטע פישען אין דער וועלט האט דער ים.

דער ים האט זיינע סיזאנס, ווען ער ליעפערט פערשיעדענע מינים פישען.

אונזערע געגענדען, פון נארד־אסט אמעריקא, ליעפערען אום זו־מער וויעקפיש (Weakfish) און בליו־פיש (Blue-fish). דיעזע זיינען צוויי מאגערע און זעהר פליישיגע פישען. אויסערארדענטליך געשמאק און נאהרהאפט. דאן האבען מיר סיע־בעסס, פארגי, בלעק־פיש, און אין הערבסט די סטרייפד־בעסס (Striped bass). נאכהער פאנגט

זיך אַן דער סיזאָן פון קאָד־פיש, מאַקערעל, העדאָן און אַזוי ווייטער. צו דעם קומען צו באָטטער־פיש און שייד אום זומער;ביידע פעטע פישען, אָבער אויסעראָרענטליך נאַהרהאַפט און געשמאַק. אום ווינטער קומט דער לינג (Ling), ווהייטינג (Whiting) און עהנליכע פון אַ כאַראַקטער, וואָס זיי קענען ניט שטעהן קיין סך נאָכהער וואָס מען כאַפּט זיי.

איידער מיר געהען ווייטער רעדען איבער קאָכען, מוזען מיר דאָ בעמערקען, אַז ראשית חכמה פון פיש, מוז עס זיין פונקט דער גע־גענטהייל פון פלייש. גראַדע ווי עס איז ניט ראַטהזאַם צו עסען צו פרישעס פלייש, אַקוראַט אַזוי איז עס נויטהווענדיג צו עסען נאָר פרישע פיש.

די פיש זיינען גוט און געזונד נאָר ווען זיי זיינען פריש. נעהמט אוועק זייער פרישקייט, און זיי פערלירען אַלע אייגענשאַפטען.

אַ בעריהמטער פראַנצויזישער קעכער האָט אַמאָל געזאָגט, אַז פיש פּראַוועט מען נאָר צו דערפאַר מיט פעפער, זאַלץ, שאַרפע זאַכען און זויערע זאַכען, כדי מען זאָל פערשלייערען ענטוועדער זייער נאַ־טירליכען שלעכטען טעם, אָדער גאָר זייער גערוך פון אַלטקייט.

דערפאַר זאָגט דער אַמעריקאַנער אַזוי: „אויב אַ פיש, וועלכער ווערט איינפאַך אָבגעזאָטען אין וואַסער, מיט אַביסעל זאַלץ, איז ניט גוט צום עסען, דאַן איז ער ניט גוט צום עסען ווי איהר זאָלט איהם ניט פּרעפּאַרירען".

מיר האָבען פריהער בעמערקט, אַז פיש זיינען לייכט צום פער־דייהען. מיר בעמערקען ווייטער, אַז פיש זיינען לייכטער צום פער־דייהען ווי פלייש און אפילו ווי מאַנכע מעהל־שפּייזען. דאָך, מוז מען צוגעבען, אַז מאַנכע צובערייטונגען פון פיש מאַכען די פיש גראַדע אַזוי אונפערדייהליך ווי איהר זאָלט אָבקאָכען שטיקער לעדער.

ביי אונז אידען שפּיעלען אַ גרויסע ראָלע געפילטע פיש. מיר מוזען אייך אָבער באַלד זאָגען, אַז די אידישע געפילטע פיש זיינען שווער צום פערדייהען.

עס איז מערקווירדיג, אַז אַ אידישע הויז־ווירטהין וועט אייך פיעל מאָל בעמערקען, אַז געפילטע פיש דאַרפען ניט קאָכען וועניגער ווי דריי שעה, און אויב זיי קאָכען פיער שעה איז נאָך בעסער.

וואָרום איז דאָס?

פיש על פי השבון, דארפען העכסטענס קאכען 40 מינוטען און זיין פאלשטענדיג פארטיג. פאר וואס זאלען געפיללטע פיש דארפען קאכען אזוי לאנג? איינפאך דערפאר, ווייל דאס ארט און ווייזע ווי זיי ווערען איינגעהאקט, פערמישט און צובערייטעט, מאכט זיי אונפערדייהליך.

און נאך, די וואס קאכען אפילו דריי אדער פיער שטונדען, קריעגען זיי בלויז א געוויסען געשמאק און אונפערדייהליך בלייבען זיי אלץ.

און מיינט איהר, אז מען קען ניט עסען קיין גוטע און פערדייהליכע פיש, וואס מען קאכט איין? יא. דער אונטערשיעד איז בלויז, וואס מען דארף האבען גוטע פיש און וואס וועניגער אריינלעגען און איינהאקען.

די בעסטע פיש אין דער וועלט זיינען, די איינפאך־געקאכטע. דאס הייסט, אבגעזאטענע פיש.

אבער מען מוז צוגעבען, אז מענשען, וואס לײדען ניט מיט זייערע מאגענס, האבען שטארק ליעב געפרעגעלטע פיש. און דיעזע ארט צובערייטונג. איז א גאנץ גוטע און געשמאקע.

נעהמט איבערהויפט, די צוויי ים־פיש, פליוק (Fluke) אום זומער, און פלאנדערס (Flounders) אום פריהלינג און הערבסט. מען קען זיי אפילו אויך קאכען, אבער אם געשמאקסטען זיינען זיי געפרעגעלט.

פוטער, זאלץ פוטער איבערהויפט, איז די איינציגע פעטע זאך, וואס מען דארף געברויכען צום פרעגלען פיש. קריסקא קומט נאך פוטער. און בוימעל זאל מען נאר בענוצען ריינעם אליוון־אויל.

זייענדיג פארטיג מיט דיעזער פארערדע, וועלען מיר זיך יעצט ווענדען צו דער קיך און זעהן וואס מען קען טהאן מיט פיש, אויף אלערליי אופנים.

79. ווי אויצוקלייבען פרישע פיש.

איינע פון די הויפט־ראלען שפיעלט די פרישקייט פון די פיש. אויב די פיש זיינען פריש, קען מען זיי קאכען אדער באקען און עס זאל ארויסקומען א גוטער מאכל. ווען ניט, אויסער דעם וואס זיי קענען פעראורזאכען קראנקהייטען, זיינען זיי גלאט ניט געשמאק.

אָבער די פראגע איז : ווי דערקענט מען פרישע פיש ?

כמעט יעדע הויז־ווירטהין האָט א טבע אריינצוקוקען אין די אויגען פון די פיש און זעהן, אויב זיי זיינען רויט, זיינען די פיש פריש, ווען ניט, זיינען זיי ניט פריש.

דערפאר וועלען מיר אייך דערצעהלען, אז פיש מיט רויטע אויגען קענען זיין ניט פריש, און פיש מיט בלייכע אויגען קענען זיין יא פריש.

יעדער פיש, מיט איייניגע שטונדען נאָכדעם ווי מען כאפט איהם, הויבען אָן זיינע אויגען בלאס צו ווערען, אייניגע שטונדען מאכט אלזא גאר ניט דעם פיש פאר ניט פריש. דערפאר קען מען אמאָל צוריק־ווייזען א פרישען פיש ווייל ער האָט בלייכע אויגען.

דאן, ווידער, זיינען דאָ פיש־פערקויפערס וואָס פארבען בלייכע אויגען. אויף אזא ארט קען מען נעהמען א פערפעסטעטען פיש און איהם מאכען רויטע אויגען.

„פיש", האָט אמאָל איינער געזאָגט „זיינען ווי דיאמאנטען, אויף וועלכע דער געניטער מענש איז א מבין פון ערשטען בליק אָן".

דאָס איז אמת.

ווען א מבין קומט צו צו די פיש, ווארפט ער זיין ערשטען בליק צו די אויגען פון די פיש. אויב דיעזע אויגען זיינען ניט פערזונקען טיעף אין קאָפּ און אויב זיי זעהען ניט אויס ווי אויסגעלאָשען, דאן איז דאָס איין סימן, אז די פיש זיינען פריש. ווען די ליסקעס זעהען אויס פריש, גלאנצענדיג, ניט אָבגעריבען, זיינען די פיש פריש ; ווען דער בויך און די זייטען זיינען פעסט, הענגען ניט נאָך, זיינען די פיש פריש.

דאן זאָל יעדע הויז־ווירטהין אכטונג געבען, אז די פיש זאָלען ניט זיין צו גרויס. דאָס הייסט, א העכט, וואָס וועגט פון איין פונט ביז פינף פונט, איז א גוטער העכט. פון דעם זעלבען מין צעהן און פופצעהן פונטיגע, זיינען שוין ניט אזוי גוט. דאן זאָלען די זעלבע פיש ניט זיין קיי־און־שפיי, דאָס הייסט, צו קליין.

פיש זאָלען געגעסען ווערען אין סיזאָן, איבערהויפּט ים־פיש.

פלאָונדערס זיינען גוט אין קאלטען וועטער פון פריהלינג און הערבסט. אָבוואָהל דער פליוק זעהט אויך אויס ווי דער פלאָונדער, פון דעסטוועגען, האָט דער פליוק זיין בעסטען טעם אום זומער. מיט'ן גרויסען פליוק איבערצייגט מען זיך, אז צו גרויסע פיש פון א געוויסען

מין, זיינען ניט אזוי גוט ווי קליינע. עס זיינען דאָ פליוקס וואָס וועגען ביז זעכצעהן און זיעבצעהן פונט. דער בעסטער פליוק איז אָבער דער קליינער, ביז פינף פונט. קאָד־פיש זיינען נאָר גוט אין קאַלטען ווינ־טער־וועטער.

די רעגעל איינגעפיהרט צום פרעפּארירען פיש, זאָל מען וויסען, אז א גרויסער פיש איז גוט מען זאָל איהם אָבקאָכען, און א קליינער פיש, זאָל ווערען געבאַקען אָדער געפּרעגעלט.

מיר פאנגען יעצט אָן מיט'ן פּרעפּארירען פיש. פאַר אַלעמען וועלען מיר זיך אָבשטעלען ביי דער קיך פון דער נייער וועלט — די אמעריקאנישע.

80. געבאַקטע פיש.

ווען מיר ווילען באַקען פיש, הענגט עס זעהר פיעל אָב פון דער ריכטיגער ארט צובערייטונג ; זיי אָנשטאָפּען אָדער אָנפילען צום טעם. ווען דאָס ווערט פערנאַכלעסיגט, קומען די פיש ארויס טרוקען, אָהן טעם. דאָס געפילעכץ מוז זיין פייכט.

צוריבענעם ברויט, פוטער, זאַלץ און פעפער זאָלען גוט אויסגע־מישט ווערען ביז עס ווערט פון זיי א מין טייגעכץ.

אם בעסטען איז, ווען מען נעהמט הארטעס, ווייסעס ברויט, און מען ווייקט עס איין אין קאַלטעס וואַסער, דאַן קוועטשט מען אויס דאָס ברויט גאַנץ גוט. מען קען אריינשלאָגען אין דעם א רויהעס איי, אָבער ווען דער פיש איז אַליין א בע'טעם'טער, ווי שעד אָדער בלוי־פיש, איז ברויט אַליין גענוג.

וואָוסטערשייר סאָס (Worcestershire sauce) איז אויסגעצייי־כענט פאַר קאָד־פיש.

די הויז־ווירטהין זאָל תמיד אכטונג געבען ניט צו מאַכען פיש צו געזאַלצען און צו געפּעפערט. דאָס פערשלאָגט דעם טעם פון גע־באַקטע פיש. ביים טיש קען יעדער צושיטען אביסעל זאַלץ אָדער פעפער.

81. געקאָכטע אָדער געזאָטענע פיש.

די פיש זאָלען זיין ארומגעוויקעלט מיט א טוך, ניט אין צווייען, זאָנדערן בלויז אין איינעם. פערשיעדענע אויטאָריטעטען קענען ניט

איינשטימען, אויב דאס וואסער דארף זיין קאלט אדערווארעם, אדער קאכעדיג. מייסטענטהיילס קעכערס זיינען אבער געניינט צו קאלטעס וואסער, אויסער ווען מען קאכט סעמאן (Salmon). די אורזאכע, וואָרום צו אלע איבעריגע פיש, אויסער סעמאן, דארף מען האבען קאלטעס וואסער, איז ווייל הייסעס וואסער פעראורזאכט וואס די פיש צופאלען זיך.

עס איז גוט, אז דאס וואסער זאל בלויז צודעקען צוויי דריטעל פון די פיש, דאן צודעקען און לאזען עס זאל דעמפפען וועהרענד דעם קאכען.

זאל יעדע הויז־ווירטהין וויסען, אז פיש אדער פלייש זאל מען קיינמאל ניט דערגיסען מיט קאכעדיגעס וואסער. זאנדערן מיט וואַרעמעס וואסער גאנץ לאנגזאם אונטערמישען.

אויב איהר האט ניט קיין ספעציעלען פיש־קעסעל, דאן לעגט אריין א טעלער אין קעסעל אדער טאפ איידער איהר שטעלט עס קאכען.

אום צו וויסען אויב פיש זיינען פארטיג, זאל מען אונטערהויבען א פיש מיט א לעפעל און פרובירען ביים דינסטען טהייל אויב דאס פלייש טהיילט זיך אב פון ביין.

א פיער־פונטיגער פיש בענויטהיגט א האלבע שטונדע קאכען.

מיט א פלאטשיגעס ברעטעל ווערען די פיש ארויסגעהויבען מיט'ן טוך פון וואסער און באלד אוועקגעלעגט אויף א שטארק הייסען טעלער אהן דער טוך.

אין עלעגאנטע דינער־סערוויסען, האט דער פיש־טעלער א זאיער. אויב איהר האט ניט אזא טעלער, דאן פאסט אויף, דער פיש זאל זיין אבגעזייגען. די אורזאכע דערפון איז, ווייל פיעלע פיינע סאסען ווערען קאליע, ווייל עס רינט אין זיי אן וואסער פון דעם געקאכטען פיש.

געקאכטע פיש זאלען סערווירט ווערען באלד ווי מען נעהמט זיי ארונטער פון פייער. אויב עס איז דא אן אורזאכע צו ווארטען, זאלען זיי איינגעוויקעלט ווערען דערווייל אין א ריינעם טרוקענעם סערוועט (napkin).

82. געבראָטענע פיש.

געבראָטענע (broiled) פיש ווערען פאָרבערייטעט אויף פאָלגענ־דער ארט : פריהער ווערען זיי איבערגעשפאָלטען אין דער ברייט. דאַן ווערט דאָס אריינגעלעגט צווישען א דראָט און מען לעגט ארויף פריהער דעם פיש מיט דער אָפענער זייט צום פייער. דאַן זאָל מען דאָס זעהר אָפט אומדרעהען, אום עס זאָל ניט צוגעסמאָליעט ווערען.

אום צו בראָטען פיש אָדער פלייש אויף א דראָטענעם בראָטער, איז אימער גוט צו האָבען א פייער פון האָלץ־קויהלען. ווען מען קען דאָס ניט אויספיהרען, דאַן זאָל מען אויפפאַסען, אז דער פייער זאָל ניט זיין צו שטארק. וואָס לאַנגזאַמער מען בראָט, אלץ בעסער איז עס. אויב עס זעהט זיך א פלאַם פון די קויהלען, דאַן איז עס אם בעסטען ארויפשיטען אביסעל זאַלץ איבער די פלאַמענדע קויהלען.

83. געפרעגעלטע פיש.

אַלע פישען וואָס דארפען געפרעגעלט ווערען, זאָלען פריהער גוט אָבגעטריקענט, אָדער אָבגעווישט ווערען מיט א האנדטוך, דאַן איינגעטונקט אין מעהל.

דאָס בעסטע צום פרעגלען פיש איז ריינער אָליווען־אויל. נאָר אזוי ווי דאָס איז אָפטמאָל ניט צום געפינען, אָדער עס איז גלאַט צו טהייער, דאַן איז גוט פוטער, און קריסקאָ נאָך בעסער.

די הויז־ווירטהין מוז געדענקען, אז א טאָפּ קען מען נאָך לאָזען זיך קאָכען אַליין, אָבער א פאַן אין וועלכער מען פרעגעלט עפּעס, מוז מען זיין דערביי די גאַנצע צייט.

פאַר אַלעמען זאָל מען וויסען, אז די פאַן מוז זיין ריין ; פאָל־שטענדיג ריין, אינוועניג און אויסוועניג. דער אויסוועניג איז צום צוועק, אז עס זאָל ניט רויכערען און דער רויך זאָל פערדארבען די פיש. דאַן זאָל מען געדענקען, אז דער אויל אָדער קריסקאָ, מוזען זיין פייער־הייס ווען מען לעגט אריין די פיש. דאַן זאָל מען אויפפאַסען און זעהר אָפט אומקעהרען דעם פיש אויף אַלע זייטען. די פאַן אַליין מוז אויך געהאַלטען ווערען אין בעוועגונג, כדי דער אויל זאָל גרייכען איבעראַל.

די פאן זאל אויך קיינמאל ניט זיין צו פול, אום מען זאל קענען רוקען די פיש פון איין פלאץ צום צווייטען. די בעסטע זאך איז דאס פייער פון אויווען, ווען עס איז ניט צו שטארק. ווען מען פרעגעלט אבער אויף א געז־אויווען, זאל מען קיינמאל ניט פערגעסען, אז די געז זאל ניט פלאקערען.

די בעסטע פיש, זיינען פרישע פיש ; דאך איז אבער ראטהזאם צו לאזען ליעגען די פיש אביסעל אין זאלץ פריהער איידער מען פרעגעלט זיי. דאן, נאטירליך, זאלען זיי ווערען גוט אויסגעוואשען.

84. געבאקענע בלוי־פיש.

בלוי־פיש, ווי געוועהנליך, ברענגט מען פארטיג געעפענט. דאך זאל זיך די הויז־ווירטהין דארויף ניט פערלאזען און אליין גוט אויס־רייניגען דעם פיש פון אינוועניג. דאן זאל זי איהם גוט אבשאבען און נאך אמאל וואשען. נאכהער זאל ער עטוואס געעפענט ווערעןביים רוקען און מען זאל ארויסנעהמען פון דארט אזוי פיעל רוקען־ביין ווי עס איז מעגליך. אבער מען זאל דעם פיש ניט צושניידען צו שטארק.

דאן נעהמט מען זעקס פאילאט־קרעקערס (Pilot-crackers), מען צושטויסט זיי גאנץ דין. דאס קנעט מען דורך מיט א פערטעל פונט פוטער און איין מיטעלמעסיגע צובראקטע ציבעלע. אין דעם גיסט מען אריין אביסעל וואסער, מען לעגט אריין זאלץ און פעפער, מען מישט עס גוט אויס ביז עס ווערט געדיכט, נאכדעם פיללט מען דערמיט אן דעם פיש און מען בינדט איהם צו מיט א פאדעם.

עס איז גוט אריינצוגיסען אין דער פאן א פערטעל פונט אויל, דאס לאזען גוט אויפקאכען, און דאן אריינלעגען דעם פיש, אומקעהרען אייניגע מאל אין דעם זודיגען אויל. דאן זאל מען צודעקען די פאן און אריינשטעלען אין א הייסען אויווען וואו עס זאל זיך באקען א שטונדע צייט.

ווען דער פיש ווערט פארטיג, ווערט ער ארויפגעלעגט אויף א פלאטער, בעשאטען מיט פעטרושקע און אזוי סערווירט מען איהם.

85. געבאקענע קאד־פיש.

מען נעהמט איין מעהר, איין ציבעלע, זעקס נעגעלעך און אנדערע גרינצייגען, דאס אלעס ווערט אריינגעלעגט אין דער פאן. דערוייל

נעהמט מען צוריבענעם ברויט, זאַלץ און פעפער, און מיט פוטער מאַכט מען אַ געפילעכץ אָנצופילען דעם פיש.

אין דער פאַן לעגט מען אריין אַ פערטעל פונט פוטער און מען לאָזט אויפקאָכען. דאַן נעהמט מען דעם געפיללטען קאָד־פיש, מען טונקט איהם איין אין מעהל און מען לעגט איהם אריין אין דער פאַן. בשעת דאָס אַלעס קאָכט, זאָל מען אריינגיסען אַ גלעזעל רויטען וויין. דאַן זאָל מען ארויפלעגען שטיקלעך פוטער, פון צייט צו צייט, אויפ'ן פיש, כדי ער זאָל ניט ווערען צו טרוקען.

אַ האַלבע שטונדע אַזוי פּרעגלען מאַכט פאַרטיג דעם פיש.

צו דיעזען פיש איז גוט אַ גרייווי פון פוטער מיט שעררי וויין. די גרייווי זאָל ארויפגעגאָסען ווערען אויפ'ן הייסען פיש. דאַן זאָל מען אריינשניידען עטליכע קליינע שטיקלעך לימענע און אַזוי זאָל עס סערווירט ווערען.

86. קאָד־פיש קייקס.

קאָד־פיש קייקס, אָדער קאָד־פיש קוילען, ווערען, ווי געוועהנליך, געמאַכט פון געזאַלצענעם קאָד־פיש. אָבער עס מאַכט ניט אויס, ווען מען מאַכט עס פון פרישען קאָד־פיש.

אויב געזאַלצענער, זאָל דער פיש פריהער ווייקען אין צוויי וואַ־סערען אַ שטונדע צייט. דאַן זאָל מען איהם גוט אויסדריקען. נאָכהער לעגט מען דאָס אריין אין קאַלטעס וואסער און מען לאָזט עס אויפ־קאָכען. דאַן זאָל מען אראָבנעהמען דאָס פלייש פון די ביינער מיט די פינגער.

צו יעדען פונט פיש זיינען גוט זעקס קאַרטאָפּעל. די קאַרטאָפּעל מוזען אָבגעקאָכט ווערען, צוריבען און אויסגעמישט מיט די פיש ווען זיי זיינען נאָך וואַרעם. דאַן איז גוט דאָס דורכצוקנעטען מיט די קאָך. צושלאָג די געלעכלעך פון צוויי אייער. קייקעל אויס מיט די קאָך קוילען פון די אויסגעמישטע פיש מיט די קאַרטאָפּעל. די קוילען ווערען געטונקט אין די געלכעלעך, נאָכהער דורכגעקייקעלט אין מעהל אָדער קרעקער־שטויב. ווען מען ווערט פאַרטיג דערמיט, שטעלט מען אויף די פאַן מיט הייסען קריסקאָ אָדער אָליוון־אויל. די קוילען ווע־רען געפּרעגעלט אין דעם הייסען פעט.

ווען די קוילען ווערען פארטיג, זאל מען זיי בעשיטען מיט צו־ריבענע גרינע פעטרושקע.

87. געקאכטע פלאונדערס.

פלאנדערס, אויב פריש, האבען זיי אין זיך א נאטירליכע זיס־קייט. נאכדעם ווי מען רייניגט זיי אב גוט און ווען מען האט א גאנץ קאלטען פלאטץ, זאל מען אויף זיי ניט שיטען קיין שום זאלץ. וואס ווענינער אלץ בעסער. נאכהער קאכט מען אויף וואסער, מען וואשט איבער די פלאנדערס און ווען דאס וואסער קאכט, לעגט מען אריין די פלאנדערס.

דאן שיט מען אריין זאלץ און מען גיסט אריין אביסעל עססיג. ווען די פיש ווערען פארטיג, נעהמט מען זיי ארויס און מען סער־ווירט זיי מיט געשמאלצענע פוטער.

88. געפרעגעלטע פלאנדערס.

פלאנדערס וואס דארפען געפרעגעלט ווערען, זאל מען פריהער גוט איינרייבען מיט זאלץ, כדי זיי זאלען ווערען שטייף. דאן זאלען זיי אזוי פערבלייבען כאטש צוויי שטונדען. נאכהער וואשט מען זיי אויס, מען ווישט זיי אב גאנץ גוט, מען טונקט זיי איין אין אן איי, מען בעשפרינקעלט זיי מיט צוריבענעם ברויט און דאן פרעגעלט מען זיי אין הייסען אליווען־אויל אדער קריסקא. ווען זיי ווערען פארטיג, בעשיט מען זיי מיט צוריבענע גרינע פעטרושקע.

89. געפרעגעלטע הערינג.

הערינג איז א פליישיגער פיש מיט ווייניג ביינער.

נאכדעם ווי דער הערינג איז געלעגען אין זאלץ א פאאר שטונ־דען, זאל מען איהם גוט אויסוואשען און צושניידען אין רעפטלעך (סלייסעס), א האלבען אינטש דיק. דאס זאל מען פריהער גוט בע־שיטען מיט מעהל, דאן איינטונקען אין א צושלאגענעם איי און וועלכען עס איז אריינגעמישט צושניטענע פעטרושקע. דאן זאל מען

עס דורכקייקלען אין צוריבענעם ברויט. דאָס זאָל זיך אַזוי לאַנג פּרעגלען ביז עס קריגט אַ שעהנעם ברוינעם קאָליר. נאָכהער זאָל מען עס אַרויסנעהמען, אויסלעגען אויף פּאַפּיר און עס לאָזען אָבטריקענען ביים אויווען.

די שטיקלעך פיש ווערען אויסגעלעגט אין אַ בראַטען־טעלער און בעשאָטען מיט גרינער פּעטרושקע. אַרום און אַרום ווערען געלעגט קליין־געשניטענע שטיקלעך לימענע.

90. געקאָכטער האַלליבאַט.

האַלליבאַט איז אַ פיש וואָס בעלאַנגט צום פלאַנדער־מין. ער געפינט זיך אָבער נאָר אין די ווייט־נאָרדליכע וואַסערן, און איז מאַנכע מאָל איבער הונדערט פונט שווער. ער איז איינער פון די געשמאַקסטע און נאַהרהאַפטעסטע פיש אין ים־וואַסער.

דער האַלליבאַט, ווי געוועהנליך, ווערט געשניטען אין סלייסעס. מען נעהמט דיזע סלייסעס און מען וואַשט זיי גוט דורך, דאַן גיסט מען אָן קאַלטעס וואַסער, וואוהין מען שניידט אריין אַ ציבעלע, צוויי עס־לעפעל עסיג, אָדער אַ האַלבע לימענע, זעקס גאַנצע פעפערס, צוויי פּעטרושקע וואָרצלען, צוויי נעגעלעך און צוויי עס־לעפעל זאַלץ.

ווען דאָס אַלעס קאָכט אויף, לעגט מען אַריין די פיש.

אַמבעסטען איז די הויז־ווירטהין זאָל זיך הייסען געבען איין סלייס, אָדער שטיק. צו דעם וואָס מיר האָבען פריהער אויסגערעכענט, זאָל מען אַריינלעגען איין שטיק פיש פון צוויי פונט. פופצעהן מינוטען קאָכען איז גענוג.

91. געבאַקענע הערינג.

ווען מיר דערמאָהנען די הערינג, דאַן מיינען מיר די פרישע הערינג, וואָס ווערען, אום זומער, געכאַפּט אין די בעים אַרום די ברעגעס פון דעם אַטלאַנטישען אָקעאַן. דאָס איז אַ פיש פון דעם הער־רינג מין.

מען נעהמט די הערינג און מען רייניגט זיי פריהער אָב. דאַן נעהמט מען אַביסעל שוואַרצען און אַביסעל ווייסען פעפער, עטליכע

נענעלעך, לארבער־בלעטער,זאלץ, מען מישט דאס גוט אוים און מען רייבט דערמיט דורך די פיש. דאן לעגט מען אריין די פיש אין א פאן, מען בעדעקט זיי מיט עססיג און מען פערבינדט די פאן מיט א שטיק פאפיר פון אויבען. אט אזוי זאלען די פיש זיך באקען ביז זיי ווערען פארטיג. ביי א גוטען פייער, זיינען 25 ביז 30 מינוטען גענוג.

ווען זיי זיינען פארטיג, זאל מען אבשוימען דאס פעט, צוריק אנפיללען מיט עססיג, און מען מעג זיי עסען קאלט אדער ווארעם.

92. גערויכערטע הערינג.

אויב די גערויכערטע הערינג זיינען זעהר הארט, אדער טרוקען, זאל מען זיי איינווייקען אויף א גאנצע שטונדע אין וואסער, נאכהער זיי גוט אויסטריקענען, אריינלעגען אין א בלעכענעם טעלער, ארויפלעגען נאך א טעלער אויף דעם און אריינשטעלען אין אויווען אויף 15 מינוטען, אדער, ביז זיי זיינען דורך און דורך דערהיצט געווארען. עטליכע טראפען לימענע זאפט אדער עססיג גיט זיי א שארפען טעם.

93. געפרעגעלטע רויגען.

אירגענד וועלכע רויגען פון א פרישען פיש, זיינען נאהרהאפט און גוט צום עסען. מען נעהמט אלזא אונגעפעהר א פונט פון אזעלכע רויגען, מען וואשט זיי גוט אוים און מען נעהמט אוועק די אויסווערטיגע הויטען. דאן רייבט מען זיי דורך לייכט מיט א לעפעל. נאכהער מאכט מען אזעלכע קליינע פלעצלעך, אונגעפעהר אזוי גרוים ווי פסח'דיגע לאטקעס. אום זיי זאלען זיך האלטען, איז גוט מען זאל זיי דורכקנעטען מיט מעהל. דאן בעשיט מען זיי ארום און ארום מיט מעהל, אביסעל קאיען פעפער און זאלץ. ווען דער אויל אדער קריסקא האבען אויפגעקאכט, זאל מען דאס אוועקרוקען אויף א לייכטען פייער און פרעגלען לאנגזאם ביז זיי ווערען ברוין.

אין דעם טעלער וואוהין מען דארף זיי אריינלעגען, זאלען זיין ענטוועדער טאאסט אדער געפרעגעלטעם ברויט. דער טאאסט אדער דאס ברויט, זאלען זיין בעשפרינקעלט מיט צוהאקטע געלבעלעך פון

אייער. דאַן לעגט מען אויס די הייסע געפּרעגעלטע רויגען־פּלעצלעך אויפ'ן ברויט און מען סערווירט הייסערהייט.

.94 קעדזשעריִ (Kedgeree).

די אַמעריקאַנישע הויז־פרוי פערניכטעט קיין זאַך, וואָס רופט זיך שפּייז.

ווען עס זיינען איבערגעבליבען געקאָכטע אָדער געפּרעגעלטע פיש, דאַן נעהמט מען זיי אַרונטער פון די ביינער. מען לעגט דאָס אַריין אין אַ פאַן מיט צוויי אונצעס פּוטער, צוויי האַרט־געקאָכטע אייער און אַ דין־געבראָקטע ציבעלע. דאָס מישט מען דורך אין דער פאַן אַזוי לאַנג ביז די ציבעלע ווערט ברוין.

אין דער זעלבער צייט לעגט מען אַריין געקאָכטע רייז אין אַ רונדען טעלער. די רייז ווערט אין מיטען אוועקגעשאַרט, וואוהין מען לעגט אַריין די פיש ווען זיי ווערען פאַרטיג. דאָס רופט מען קעדגערי.

.95 געקאָכטע מאַקערעל.

מאַקערעל איז אַן אויסגעצייכענטער פיש ווען ער איז פריש. זיין פרישקייט דערקענט מען מייסטענטהיילס דורך דער גלאַטקייט און גלאַנציגקייט פון דער הויט. דער „ער" איז בעסער פון דער „זי". דעם „ער" דערקענט מען אַן די גראָדע שוואַרצע פּאַסען וואָס לויפען איבער דער הויט.

דער מאַקערעל פערלירט זיינע ליסקעס אָדער שופּען, אַזוי שנעל ווי מען ציהט עס אַרויס פון וואַסער. פון דעסטוועגען איז אַלץ גוט איהם נאָך אַמאָל אָבצוקראַצען מיט אַ מעסער, גוט אויסוואַשען פון אינוועניג, איינזאַלצען און דאַן ערשט אויסוואַשען מיט עססיג געמישט אויף דער העלפט מיט וואַסער.

אום צו וויסען, אַז מאַקערעל האָט שוין גענוג געקאָכט און איז פאַרטיג, קען מען דערקענען אַן דעם, ווען די אויגען הויבען אָן אַרויס־צוקריכען און דער עק ווערט צושפּאַלטען. דאַן זאָל מען בעשיטען מיט פּעטרושקע און סערווירען.

מאקערעל קען מען אויך באקען און פרעגלען אויף דערזעלבער ארט ווי אנדערע פיש.

96. געקאכטע אקענעס.

אקענעס (Yellow perch) זיינען שווער צום שאבען. אבער זיי מוזען גוט אבגערייניגט ווערען און די אויערן זאל מען ארויסנעהמען און אויסקראטצען עס זאל גאר ניט צוריק בלייבען. צו יעדען גאלאן קאכענדיגעס וואסער שיט מען אריין א פערטעל פונט זאלץ. ווען די פיש האבען געקאכט ביי א לאנגזאמען פייער צעהן מינוטען, זאל מען זיי ארונטערנעהמען, בעשיטען מיט פעטרושקע און סערווירען מיט געשמאלצענע פוטער.

אקענעס זאל מען קיינמאל ניט לאזען דעמפפען, זאנסט פערלירען זיי זייער טעם.

97. געפרעגעלטע אקענעס.

נאכדעם ווי די פיש זיינען גוט אבגערייניגט געווארען, זאל מען זיי איינטונקען אין אן איי און בעשפרינקלען מיט ברויט־ברעקלעך. אם בעסטען וועט זיין אין אויל זיי צו פרעגלען. ווען דער אויל קאכט זאל מען אריינלעגען די פיש און זיי פרעגלען ביז זיי ווערען גוט ברוין. עס איז גוט זיי צו סערווירען מיט טאמייטא סאס.

98. אקענעס געדעמפפט אין וויין.

נאכדעם ווי מען האט זיי אבגערייניגט, זאל מען זיי אריינלעגען אין א פאן און צודעקען מיט צוויי חלקים שעררי וויין און איין חלק וואסער. אין דעם זאל מען אריינלעגען א לארבער־בלאט, א צייהנדעל קנאבעל, פעטרושקע, צוויי נעגעלעך און זאלץ און זיי לאזען לאנגזאם דעמפפען ביז די פיש ווערען ווייך.

דאן זאל מען ארויסנעהמען די פיש. די זופּ זאל מען איבערזייען און צו דעם מאכען א לייכטען איינברען פון מעהל מיט פוטער. אריינלעגען אביסעל פעפער, מוסקאט־נוס, און אביסעל טאמייטא־

סאָס. דאָס אַלעס גוט אויסמישען, צושטעלען צום פייער עס זאָל גוט הייס ווערען און דאַן אַרויפגיסען אויף די פיש.

99. געקאָכטע סעמאָן.

פרישער סעמאָן איז איינער פון די בעסטע פיש אין דער וועלט. ער בעלאַנגט צו טראַוט (פּאַסטראַנגע) מין. ווען מען ווייס ווי איהם פּאָרצובערייטען, דאַן איז ער אַ טהייערער מאכל.

דער פיש זאָל צושניטען ווערען אין שטיקלעך פון איין אינטש ביז צוויי דין. דאָס זאָל גוט איבערגעוואַשען ווערען און אָבגעקאָכט אין זאַלץ־וואַסער 20 מינוטען. מען קען אויך קאָכען אויף אַזאַ אַרט דעם גאַנצען פיש, אָבער עס געדויערט דאַן מעהר ווי 20 מינוטען. אַם בעסטען איז ניט אַריינצולעגען דעם סעמאָן אין וואַסער ביז דאָס וואַסער קאָכט גוט.

מען מוז פּאָרזיכטיג אַרונטערנעהמען דעם פיש ער זאָל ניט צו־פאַלען ווערען. דאַן גיסט מען אַרויף צושמאָלצענע פּוטער און מען סערווירט.

אָדער, מען נעהמט דעם פיש גאַנץ ווי ער איז, און נאָכדעם ווי ער ווערט גוט אָבגערייניגט, לעגט מען איהם אַריין אין אַ פאַן און מען בעדעקט איהם העלפט אויף העלפט מיט וואַסער און רהיין־וויין, אָדער אירגענד אַ ווייסען וויין. צוויי אָדער דריי לאָרבער בלעטער, אַ פּאָאַר נעגעלעך און אַנדערע גרינצייג. ווען דער פיש ווערט פאַרטיג, נעהמט מען איהם אַרויס. די געבליבענע זופּ בלייבט ווייטער קאָכען ביז עס בלייבט בלויז אַ העלפט. דאַן מאַכט מען אַן איינברען פון מעהל מיט פּוטער, אַביסעל קאַיען פעפער און דעם זאַפט פון אַ לימענע. דאָס ווערט אויסגעמישט מיט דער זופּ. דאַן נעהמט מען דיעזען סאָס און בעגיסט דעם פיש.

100. סעמאָן קראָקעטען.

קראָקעטען איז אַ פראַנצויזישעס וואָרט. עס בעדייטעט עפּעס צוזאַמענגעקאָכט. מען מאַכט דערפאַר אי פליישׁ־קראָקעטען, אי פיש־קראָקעטען.

סעמאָן קראָקעטען ווערען פאַרבערייטעט אזוי : מען נעהמט איין אונץ ברויט־ברעקלעך צו א קאָפּע מילך. מען לאָזט עס לאַנגזאַם קאָכען ביז עס ווערט געדיכט ווי פּאַפּ. דאַן נעהמט מען א פונט סעמאָן פיש, מען צוהאַקט און מען מישט עס אויס מיט דער פּאַפּ. אין דעם לעגט מען אריין אביסעל טאָמייטאָ סאָס, איין איי, אביסעל זאַלץ, פעפער, און מען קייקעלט אויס קוילען. דיזע טונקט מען אין איי און מען בעשיט מיט דין צוריבענעם ברויט־מעהל. דאַן לאָזט מען אויפקאָכען דעם אויל אָדער קריסקאָ און מען פרעגעלט עס ביז עס ווערט ברוין.

אויב עס איז ניטאָ קיין פרישער סעמאָן, קען מען עהנליכעס טהאָן מיט קענד סעמאָן, נאָכדעם ווי מען האָט איהם אויסגעקוועטשט און גוט דורכגעשלאָגען.

101. סעמאָן מאַיאָנעז.

מען קען דאָס מאכען אי מיט קעננד סעמאָן ווי אויך מיט פרישען סעמאָן. אויב פרישער סעמאָן, דאַן מוז דער סעמאָן פריהער אָבגעקאָכט ווערען ווי מיר האָבען שוין פריהער אָנגעצייגט. דאַן נעהמט מען דעם סעמאָן און מען האַקט איהם איין מיט סאַלאַט־בלעטלעך (Lettuce). דערווייל נעהמט מען א פלאַכען און ברייטען טעלער וואוהין מען שניידט אריין שטיקלעך גרינע אוגערקע. די שטיקלעך ווערען אויס־געלעגט איבער'ן גאַנצען גרויס פון טעלער. נאָכדעם בעדעקט מען די שטיקלעך אוגערקע מיט די פיש. מען נעהמט צוויי האַרט־געקאָכטע אייער, צושניידט אויף דינע שטיקלעך און מען לעגט זיי ארויף, אין רייהען, פון אויבען. דאַן נעהמט מען די געלבעלעך פון צוויי האַרטע אייער, מען צורייבט זיי. אין דעם גיסט מען אריין אביסעל עססיג, א טהעע־לעפעלע זאַלץ, מושטאַר און פעפער. מען מישט עס גוט אויס. דאַן גיסט מען אריין אביסעל אויל און מען מישט נאָך אמאָל. דיזער סאָס ווערט ארויפגעגאָסען פּונקט אין מיטען. ארום און ארום לעגט מען דינע געקאָכטע שטיקלעך בוריקעס, צושניטענע אייער, און עטליכע גרינע אָליווען.

102. סאַרדינען.

סאַרדינען און אַלע אנדערע פיש פּרעזערווירט אין אויל, זאָלען אימער פריהער גוט אָבגערייניגט ווערען פון דעם אויל, איידער מען

סערווירט זיי. דאַן, אויב זיי האָבען ביינער, נעהמט מען זיי אַרויס. נאָכהער בעשיט מען זיי מיט צוהאַקטע פּעטרושקע, אַביסעל קרופּ און פרישען אויל.

די בעסטע אַרט ווי זיי אָבצורייניגען, איז, זיי אַרויסנעהמען, און לעגען אויף אַ טעלער זייט ביי זייט, זיך ניט אָנצוריהרען, דאַן אַרויפגיסען לאַנגזאַם אויף זיי הייסעם וואַסער כדי דער אויל זאָל אַזוי אויסרינען. נאָכהער זאָלען די פיש אָבגעווישט ווערען, לאַנגזאַם, מיט אַ ריינעם שטיקעל טוך און מען זאָל זיי אַרונטערנעהמען די הויט מיט די ביינער. דאַן זאָלען זיי בעגאָסען ווערען מיט אַביסעל פרישען אויל. אַזוי זיינען זיי אַמבעסטען צום עסען.

103. שעד.

שעד (Shad) בעלאַנגט צום הערינג־מין. אָבער ער איז דער קעניג, אין טעם, צווישען די הערינג. ער איז אַ פיש וואָס ערשיינט זומער אין אונזערע געגענדען.

עס איז אַ גרויסער אונטערשיעד צווישען 'ער" און „זי". דער „ער", אין דיעזען פאַל, איז גאָר ניט קיין מציאה. אויסער דעם וואָס די „זי" בעזיטצט די מהייערסטע רויגען, צייכענט זי זיך אויס דער־מיט, וואָס זי האָט בעדייטענד וועניגער ביינער ווי דער „ער". דערפאַר, אויב מען ברויכט יאָ די רויגען אָדער ניט, איז אימער בעסער די „זי". איבערהויפּט, ווען די פיש־פערקויפערס האָבען אַרויסגענומען די רויגען, ווערט די „זי" זעהר בילליג פערקויפט.

104. געבאַקענער שעד.

מען מישט אויס ברויט־ברעקלעך, פּוטער, זאַלץ און פעפער. נאָכ־דעם ווי דער פיש ווערט אָבגערייניגט, שניידט מען איין אַביסעל טיעפער דעם בויך און מען פיללט איהם אָן דערמיט.

דאָס איז גאַנץ גענוג. מען זאָל קיין אַנדערע זאַך מעהר ניט אַריינלעגען, ווייל דער שעד אַליין איז אַ פעט אַ געשמאַק. אָט אַזוי שטעלט מען איהם אַוועק באַקען אין אַ מיטעלמעסיג הייסען אויווען. געפּרעגעלטע שעד מאַכט מען ווי אַלע אַנדערע פישען.

105. געפרעגעלטע סמעלטס.

סמעלטס איז א קליינער, דינער פיש, פון דעם סארדינען־מין. ער ערשיינט אין אונזערע געגענדען בלויז אום ווינטער. ער איז גוט בלויז געפרעגעלט.

נאכדעם ווי מען וואשט גוט איבער א טוטצען סמעלטס, ווישט מען זיי גוט איבער מיט א טוך. דאן טונקט מען זיי אין אן איי און מען בעשפרענקעלט זיי מיט ברויט־ברעקלעך. ווען דער אויל האט אויפגעקאכט, לעגט מען זיי אריין און מען פרעגעלט זיי 15 מינוטען. אביסעל זאלץ און פעפער אין פרעגלען איז נויטהיג.

נאכהער לעגט מען זיי אויף א הייסען טעלער. מען דריקט אויס אויף זיי א לימענע און מען בעשיט זיי מיט אביסעל געפרעגעלטע פעטרושקע און געשניטענע לימענע.

106. טראוט.

טראוט, דאס איז דער קעניג פון די פיש.

אין פיעלע סטייטס, איז פערבאטען צו פערקויפען דיזען פיש, איינפאך ווייל ער איז א יקר המציאות. בלויז יענע וואס געהען איהם כאפען אליין מיט וואנטקעס (הוקס), מעגען כאפען ניט מעהר ווי צעהן פונט א טאג און דאס געברויכען פאר דער אייגענער פאמיליע.

107. געפרעגעלטע טראוט.

די פרוי וואס האט א מאן אדער א ברודער אזא ספארטסמאן, וועט אלזא מעגען צובערייטען דעם טראוט אויף פאלגענדער ארט :

נאכהער ווי מען רייניגט זיי אב, איז גוט זיי איבערצושווייקען אין ריינעם קוואל־וואסער. ווען ניט, בעגעהט מען זיך מיט אנדערעס וואסער. דאן ווישט מען זיי אב מיט א האנדטוך און מען רייבט זיי דורך מיט זאלץ.

מען זאל געברויכען ענטוועדער זיסע פוטער אדער דעם פיינסטען אליוון־אויל. ווען דאס פעט קאכט גוט, לעגט מען אריין די פיש. מען זאל די פיש אפט אומקעהרען אויף אלע זייטען כדי זיי זאלען זיך

גוט דורכפּרעגלען. דאָן זאָל מען זיי סערווירען מיט אַביסעל צוהאַקטע פּעטרושקע.

108. געבראָטענער טראָוט.

אויפ'ן פעלד, ביי די טייכען, וואוהין דער ספּאָרטסמאַן פאָהרט אָפט אום זומער, ליעבט מען צו עסען דעם טראָוט געבראָטען, אָדער בראָילד.

דער פיש ווערט אָבגערייניגט און אָבגעוואַשען אין קוואַל־וואַסער. דאַן ווערט ער בעזאַלצען ניט צופיעל, אַרויפגעלעגט אויף אַ דראָט, און געבראָטען איבער די גליהענדע קויהלען. אַנדערע בעשמירען נאָך מיט אַ שטיקעל פּוטער. מען בעהויפּטעט, אַז דער פיש איז אַזוי אויס־געצייכענט.

109. אינדיאַנישער טראָוט.

נאָך בעסער, זאָגט מען, פאַרבערייטעט מען טראָוט אויף דער אינדיאַנישער מאָדע.

דאָס איז אַלץ דאָרט, אויפ'ן פעלד. נאָכדעם ווי דאָס פייער איז גוט צוברענט, די פיש גוט אָבגעריינינגט, בעזאַלצט מען און מען בע־פּעפּערט די פיש און דאַן לעגט מען אריין אַביסעל פּוטער אינוועניג. מען זוכט אויף גרויסע גרינע בלעטער, און מען ווויקעלט איין די פיש. אויב עס זיינען ניטאָ קיין בלעטער, איז פּאַפּיר אויך גוט. די קויהלען מיט'ן אַש ווערען אַוועקגעשאַרט, וואוהין מען לעגט אריין די פיש. דאַן שאַרט מען ווידער אַרויף די ברענענדע קויהלען און די פיש דעמפּפען זיך אַזוי אונגעפעהר אַ שטונדע.

צום סוף ווערען די פיש אַרויסגענומען און אויסגעוויקעלט. ווייסע אַמעריקאַנער זיינען מודה, אַז אַזאַ מאכל פּאַסט אויך פאַר אַ קעניג־ליכען טיש. פּראָסטע שטערבליכע קענען גאָר ניט פערשטעהן ווי גוט דאָס איז.

110. געדעמפּפטע טראָוט.

וואַש איבער זעהר ריין אַ פּאָאר טראָוטס און וויש זיי אָב ביז טרוקען. יעצט נעהם אַ האַלבע ציבעלע און צושנייד זי אין דינע שטיקלעך, אַביסעל פּעטרושקע, צוויי נעגעלעך, אַ פּאָאר לאָרבער־

בלעטלעך, אביסעל טהיים (thyme), זאלץ און פעפער צום געשמאק, צוויי גלעזער וואסער און א גלאז פארט-וויין. דאס זאל זיך קאכען לאנגזאם א האלבע שטונדע. די פיש זיינען שוין דאן פארטיג. דאן זאל מען אבזייען די זופ, אריינגיסען אין א פאן און אויסמישען מיט א לייכטען איינברען. דאס זאל זיך קאכען, גוט מישענדיג, איבער א שטארקעם פייער, ביז עס ווערט דין. דאן זאל מען דאס ארויפגיסען אויף די פיש און סערווירען.

111. פיש לויט דער אידישער קיך.

ווי מיר האבען שוין בעמערקט, זיינען די פיש, פון דער אידישער קיך, ניט גראדע זעהר גוט פאר'ן מאגען. אבער עס זיינען דא אידען וואס האבען גוטע מאגענס און ביי זיי שפיעלט דער געוואהנטער געשמאק א גרויסע ראלע. פאר זיי וועלען מיר אלזא איבערגעבען אלעס וואס עס איז נוגע דער אידישער קיך און אידישען געשמאק אין פיש קאכען.

112. געפרעגעלטע פיש.

מען מוז, נאטירליך, אויסקלייבען פיש וואס זיינען גוט צום פרעגלען. די אלע אמעריקאנישע פלאטשיגע פיש, ווי פלאנדערס, פליוקס, זיינען גוט ; דאן קומען די אידישע מאגערע און „פליישיגע" פיש, ווי הערינג, קאד און עהגליבע.

נאכהער ווי מען האט די פיש אבגעשאבען, ווערען זיי גוט אי־בערגעוואשען, גוט בעזאלצען און אויסגעשטעלט אויף א האלבע שטונ־דע אין זאלץ. א גאנצע שטונדע שאדעט אויך ניט.

דאן וואשט מען זיי איבער, מען קארבט זיי איין און מען טונקט זיי איין אין מעהל געמישט אין זאלץ און פעפער. אין דער פאן לעגט מען אריין א שטיקעל זאלץ-פוטער און מען לאזט דאס פיש פרעגלען ביז זיי ווערען ברוין. אכטונג געבען זיי זאלען ניט פערברענט ווערען.

113. מילכיגע פיש.

רייניגט אב גוט די פיש, צושניידט זיי אויף קליינע שטיקער, זאלצט זיי איין און לאזט זיי שטעהן א האלבע שעה. א גאנצע שעה

שאַדעט אויך ניט. צובראַקט צוויי ציבעלעס, רייבט זיי דורך מיט זאַלץ און פעפער, ביז זיי ווערען גוט ווייך. דאַן לעגט זיי אריין אין אַ פאַן. די פיש מוזען דערווייל איבערגעוואַשען ווערען און אריינגעלעגט אין פאַן מיט די ציבעלעס. דאַרויף גיסט מען אַרויף הייסעס וואַסער צו־צודעקען די פיש און מען לאָזט קאָכען ביז די זופּ ווערט אויסגעקאָכט, אָדער אויסגעדעמפּפט. נאָכהער גיסט מען אריין מילך און מען לאָזט ווייטער קאָכען אַ האַלבע שעה. מיט פינף מינוטען פאַר'ן אַרונטער־נעהמען די פיש, לעגט מען אריין אַ היבשע שטיקעל פּוטער און מען לאָזט עס דורכקאָכען.

מען מוז, וועהרענד דער גאַנצער צייט, האַלטען אין אונטער־טרייסלען די פיש זיי זאָלען ניט ברענען.

114. געפיללטע פיש.

נאָכדעם ווי די פיש ווערען אָבגערייניגט, זאָל מען זיי ניט צו־שניידען, זאָנדערן פּרובירען אַרונטערציהען די הויט. די הויט פון יעדען פיש קען לייכט אַרונטערגעצויגען ווערען, ווען מען שניידט אַרום ביים האַלז און מען בעפרייעט די בעהעפטע זייטען פון די פלוס־פעדערן (סנפּיר). ווען די הויט איז אַרונטערגעצויגען, וואַשט מען נאָך אַמאָל איבער און מען זאַלצט איין די פיש. אַ האַלבע שטונדע אין זאַלץ איז גענוג.

דאַן וואַשט מען נאָך אַמאָל איבער די פיש, מען שניידט אַרום דאָס גאַנצע פלייש פון די ביינער, מען שלאָגט אריין אַן איי, זאַלץ, פעפער, און אַביסעל וואַסער. דערצו לעגט מען אריין אַ גוט־צובראַקטע ציבעלע. דאָס האַקט מען איין. וואָס מעהר מען האַקט, אַלץ בעסער איז עס. ווען מען איז פאַרטיג מיט'ן איינהאַקען, נעהמט מען די הויטען און מען פילט זיי אָן מיט די איינגעהאַקטע פיש.

אַמבעסטען איז צו קאָכען געפיללטע פיש אין אַ דאָבעל־באָילער. די אורזאַכע דערפון איז, ווייל געפילטע פיש דאַרפען אַ סך קאָכען, און ווען פיש קאָכען אַ סך, ניט אין אַ דאָבעל־באָילער, ווערען זיי אָפט צוגעברענט. די בעסטע פיש פערלירען זייער טעם ווען זיי ווערען צוגעברענט.

אַלזאָ, אויב עס איז דאָ א דאָבעל־באָילער, לעגט מען אריין די פיש, מען שניידט אריין א פּאָאר ציבעלעס, א מעהרעל, פעפער און זאלץ און מען גיסט אָן מיט הייסעם וואסער. מען לאָזט קאָכען פון אָנדערטהאַלבען שטונדען ביז דריי. מען דערגיסט ביסלעכווייז. ווען די פיש ווערען פארטיג, לאָזט מען זיי אביסעל אָבקיהלען, און דאַן צושניידט מען זיי.

אויב מען וויל ניט האָבען פיעל טראָבעל אין פּילען די פיש אין זייער אייגענער הויט, דארף מען זיי ניט אזוי אָבציהען ווי מיר האָבען געזאָגט, זאָנדערן איינפאך ארויסנעהמען דאָס אינוועניגסטע פליישׁ אָהן דער הויט, צונויפקייקלען און שטעלען קאָכען.

אויף אַזא ארט קען מען מאכען קליינע קוילען און זיי קאָכען.

115. געבאַקטע פיש געבאַקען מיט קנאָבעל.

אין זיד־רוסלאנד מאכט מען זעהר א געשמאַקען מאכל פון גע־באקטע פיש.

די פיש ווערען צובערייטעט ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט און אָבגעקאָכט ווי די געפילטע פיש. ווען די פיש ווערען פארטיג, צושטויסט מען א קנאָבעל גאנץ דין, מען בעשמירט דערמיט די פיש און מען שטעלט זיי אריין אין אויווען זיך באקען. זיי פערבלייבען דאָרט אזוי לאנג, ביז דער גערוך פון קנאָבעל פערשווינדט אביסעל. דאַן לאָזט מען זיי אָבקיהלען.

116. מאַרינאַט.

העכט, פּייק, אָדער אירגענד א מאָגערע ים־פיש איז גוט צום מאַרינירען. די פיש ווערען פריהער גוט אָבגערייניגט, דאַן צושניטען אויף צוויי אָדער דריי פינגער ברייט, גוט אָבגעוואשען, בעזאַלצען און אוועקגעשטעלט אויף א קיהלען פּלאַץ. נאָכהער וואשט מען זיי איבער אביסעל, ניט אזוי אראָבצונעהמען דאָס זאַלץ, ווי אוועקרייניגען דעם שלאָם.

נאָכהער נעהמט מען די קעפּ פון די פיש, מען גיסט זיי אָן מיט וואסער, מען ווארפט אריין א גאנצע ציבעלע און מען לאָזט זיי

אויפקאָכען. אין 25 מינוטען אַרום לעגט מען אַריין די איבעריגע פיש. מען גיסט אַרויף צוויי גלעזער עססיג און איין גלאָז וואַסער, לאָרבער בלעטער און אַביסעל געווירץ. מען לאָזט דאָס קאָכען 35 מינוטען. מען דאַרף פערזוכען און צוזאַלצען צום טעם, אָדער זויערער מאַכען צום טעם.

דאַן נעהמט מען אַוועק די פיש פון פייער און מען לאָזט זיי אַביסעל אָבקיהלען. די פיש ווערען פאַרזיכטיג אַרויסגענומען זיי זאָלען זיך ניט צופאַלען. די זופּ זייעט מען דורך אַ לייוועגט.

דערווייל ווערען די פיש אַריינגעלעגט אין אַ כלי. נאָכהער לעגט מען אַרויף נאָך לאָרבער בלעטער און ענגליש געווירץ. דאַן גיסט מען אַרויף די זופּ און מען שטעלט אַוועק אין אַ קיהלען פּלאַץ עס זאָל פערגליווערט ווערען.

117. ווייסער קאַוויאַר.

שוואַרצע קאַוויאַר, לויט דעם אידישען דין, איז טרפה. דאָס איז דערפאַר, ווייל שוואַרצער קאַוויאַר איז דער רויג פון סטוירדזשען, און סטוירדזשען איז אַ טרפה׳נער פיש. אָבער דער רויג פון געוויסע פישען, איז אַן אויסגעצייכענטע שפּייז. דער רויג, פון העכט, למשל, איז אַ נאַהרהאַפטע און געשמאַק.

אַזאַ רויג הייסט אַלזאָ ווייסער קאַוויאַר. ער איז כשר און אַן אויסגעצייכענטער מאכל.

מען קען איהם צובערייטען אויף צוויי אופנים.

ווען מען קריעגט אַ פּאָאַר רויגען פון גרויסע העכט, דאַן זאָל מען, פאַרזיכטיג, אַרונטערנעהמען די הייטלעך אין וועלכע די רויגען ליעגען. ווען מען איז פאַרטיג דערמיט, זאָל מען אַריינלעגען די רויגען אין אַ טעלער, דורכשלאָגען מיט אַ גאָפּעל און זעהן, אויב עס זיינען נאָך דאָ הייטלעך אין דעם. ווען אַלעס איז ריין, שיט מען אַריין זאַלץ צום טעם. נאָכהער גיסט מען אַריין גוטען אויל און מען מישט גוט דורך. אין דעם בראָקט מען אַריין אַ ציבעלע, אַביסעל פּעפּער און מען מישט אויס. דאָס איז פאַרטיג צום עסען מיט אַביסעל לימענע זאַפט.

דאָס הייסט רויהער ווייסער קאַוויאַר.

יעצט איז דאָ א צווייטע מעטהאָדע :

נאָכהער ווי מען האָט ארונטערגענומען די הויט פון רויג, בע־זאַלצט מען און מען לאָזט עס שטעהן איבער נאַכט. דאַן לעגט מען אריין דעם רויג אין אן אנדערע כלי און מען שלאָגט דורך מיט א לעפעל. דאַן גיסט מען ארויף הייסעם וואסער און מען האלט אין מישען. ווען דער רויג הויבט אָן ווערען ווייס, זייעט מען אָב דאָס וואסער. ווען דער רויג איז האלב טרוקען, גיסט מען אריין בוימעהל, זאַלץ, פעפער, אביסעל עססיג, מען מישט דורך און מען שטעלט אוועק אויף א פּאָאר טעג. נאָכהער איז עס גוט צום עסען.

118. זויערע פיש.

נאָכדעם ווי די פיש ווערען אָבגערייניגט, זאַלצט מען זיי איין. א שטונדע זאָלען זיי פערבלייבען אין זאַלץ. נאָכהער בראָקט מען אריין א ציבעלע און מען שטעלט זיי קאָכען מיט הייסעם וואסער. ווען די פיש הויבען אָן ווייך צו ווערען, לעגט מען אריין א שטיקעל פיש־קייק, אביסעל ראָזשינקעס און מען מאַכט זיי זויער מיט לימענע זאַפט, עססיג אָדער זויער־זאַלץ. א פּאָאר לאָרבער בלעטער און ענגליש גע־ווירץ לעגט מען אריין ביים פארטיג ווערען.

די פיש שטעלט מען דאַן אוועק זיך אָבקיהלען און דאַן סער־ווירט מען.

119. פיש און פוטער זופּ.

צו דיעזען צוועק זיינען גוט די מאָגערע פישען, ווי העכט, פּייק, פלאָונדערס און פליוק ; הערדאָק און קאָד.

נאָכדעם ווי די פיש ווערען גוט אָבגעריינינגט, זאָל מען זיי טיכ־טיג איבערוואשען, צושפּאַלטען אין צווייען און צושניידען אויף שטיק־לעך צוויי אָדער דריי פינגער ברייט. דאָס זאַלצט מען איין און מען לאָזט עס שטעהן איבער נאַכט. דאַן נעהמט מען ארויס און מען וואשט עס גוט דורך.

אין דער פּאַן שניידט מען אריין סלייסעס וואָרצעל־פּעטרושקע

און סלאַיסעס ציבעלע. דאַן לעגט מען אַרויף די פיש און מען גיסט אָן קאַלטעס וואַסער צו פּערדעקען די פיש. מען שיט אַריין אביסעל זאַלץ און פעפער.

ביים קאָכען זאָל מען אָפט אָבשוימען. ווען די פיש קאָכען צו שטאַרק, זאָל מען אַריינטריפען א פּאָאַר טראָפּען עססיג אָדער לימענע זאַפט, אָדער גאָר צוגיסען אביסעל קאַלטעס וואַסער. דערווייל לעגט מען אַריין עטליכע שטיקלעך פּוטער.

מען זאָל אויפּפּאַסען עס זאָל זיין געזאַלצען צום געשמאַק. דאַן פאַנגט מען אָן אַריינצולעגען שטיקלעך פּוטער אין א פאַן, געהאַקטע פּעטרושקע, מען מישט דורך מיט מעהל און קאַלטע מילך. דערצו גיסט מען אַריין אביסעל פיש־זופּ און מען מישט אַזוי לאַנג ביז עס ווערט געדיכט. דאָס אַלעס פּרעגעלט מען דורך בעזונדער. דאַן רוקט מען אָב דאָס פיש־קעסעל פון פייער און מען גיסט דאָס אַלעס אַריין אין א זייט.

ווען די פיש ווערען אויפגעגעבען, שניידט מען אַריין עטליכע שטיקלעך לימענע. מען סערווירט כריין און קאַרטאָפּעל, געקאָכט אין זאַלץ־וואַסער.

120. פיש מיט סאַרדינען.

מען נעהמט אַזעלכע פיש ווי מיר האָבען פריהער אויסגערע־כענט, אָבער מען שפּאַלט זיי ניט, זאָנדערן מען נעהמט בלויז די גאַנצע מיטעל־שטיקער. דיעזע זאַלצט מען איין אויף א שטונדע. דאַן ווישט מען אָב די פיש מיט א טוך. מען צוהאַקט אַכט סאַרדינען, א גאַנצע ציבעלע, גרינע פּעטרושקע און די שאָלאַכץ פון א לימענע. דאָס אַלעס מוז זיין גוט צובראָקט. מען מישט אַריין אביסעל פעפער.

דערווייל שטעלט מען קאָכען די פיש אין איינפאַכעס וואַסער. ווען די פיש ווערען פאַרטיג, נעהמט מען זיי אַרויס, מען בעשמירט זיי מיט די געהאַקטע סאַרדינען, מען גיסט אַרויף פינף צושלאָגענע איי געלעכלעך, דעם זאַפט פון א לימענע, אביסעל צושמאָלצענע פּוטער, אביסעל זעמעל־ברעקלעך און דאָס שטעלט מען אַריין אין אויווען זיך דורכבראָטען.

121. פיש מיט זויער־קרויט.

דאס קרויט שטעלט מען אוועק קאכען מיט א געפרעגעלטע ציבעלע. די ציבעלע זאל מען פרעגלען אין פוטער אדער קריסקא.

דערווייל זידט מען אב די פיש אין זאלץ־וואסער, מען נעהמט דאן ארויס די ביינער און מען צוברעקעלט די פיש אויף קליינע שטיקלעך. נאכהער צובראקט מען צוויי ציבעלעס און מען לאזט זיי זיך גוט איינפרעגלען. דאס לעגט מען אריין אין א פאן צוזאמען מיט די פיש און מיט צוויי אדער דריי איי געלעכלעך און פוטער. דאס פרעגעלט מען 15 מינוטען. דאן שיט מען אריין אביסעל פעפער, נאך א פאאר איי־געלעכלעך, אן עס־לעפעל זעמעל־מעהל און מען לאזט עס דעמפפען א פערטעל שטונדע. נאכהער סערווירט מען עס מיט'ן קרויט.

122. קארפען.

מיר האבען שוין איינמאל בעמערקט, אז קארפען זיינען ניט קיין זעהר גוטע פיש צום עסען. זיי זיינען איינפאך שווער צום פערדייהען. אבער א גוטער, פרישער קארפ, איז אין דער ווירקליכקייט, ניט ערגער פון קיין אנדערען פעטען פיש, ווי דער ווהייטפיש.

קארפען זיינען דא עטליכע מינים. דער בעסטער מין איז דער זא־גענאנטער ווינטער־קארפ. דאן שפיעלט איבערהויפט א ראלע פון וואס פאר א וואסער דער קארפ קומט.

דא, אין אמעריקא, ווערט דער קארפ ניט געגעסען פון דעם אמעריקאנער. נאך מעהר, דער אמעריקאנער זוכט אויסצוראטען דעם קארפ פון די גוטע טייכען, און דערפאר געפינט מען קארפען, אפטמאל, בלויז אין שלעכטע און שמוציגע וואסערן, וואס זיינען פול מיט קאנאלען־אויספלוס. דאס מאכט דעם קארפ צו זיין נאך ערגער ווי ער איז נאטירליך.

די פיש־הענדלער וויסען שוין וואס פאר א פיש זיי קריגען. א גוטער און עהרליכער פיש־הענדלער, וועט גאר ניט קויפען דעם קארפ וואס קומט פון די פאסקודנע וואסערן. דערפאר דארף די הויזפרוי, וואס וויל דוקא קויפען קארפ, וויסען מיט וועמען זי האנדעלט, כדי זי זאל ניט קריגען יענע אבשטויסענדע פיש.

123. געבאַקענער קאַרפּ.

נאָכדעם ווי דער קאַרפּ ווערט אָבגערייניגט פון אינוועניג און פון דרויסען, זאָל מען איהם בלויז לייכט איינשניידען אָבער ניט צושניידען. דאַן זאָל מען איהם איינזאַלצען און בעפּעפּערען. אַ שטונדע אָדער צוויי אין אַזאַ צושטאַנד איז זעהר גוט.

נאָכהער וואַשט מען איהם אויס, מען צושלאָגט אייער מיט וואַסער, און מען טונקט איין דעם פיש, מען בעשפּרענקעלט איהם מיט זעמעל־מעהל און מען פּרעגעלט דאַן די פיש אין פּוטער אָדער קריסקאָ ביז זיי ווערען גוט ברוין. נאָכהער לאָזט מען זיי אָבטריקענען אויף אַ טוך, אונטער וועלכען עס ליעגט לעש־פּאַפּיר (blotting paper). די פיש ווערען סערווירט הייסערהייט.

124. אָבגעקאָכטער קאַרפּ.

דער קאַרפּ ווערט צובערייטעט צום קאָכען ווי פריהער, אָבער מען צושניידט איהם אין שטיקער. מען שטעלט איהם קאָכען מיט עססיג געמישט אויף דער העלפט מיט וואַסער. אין דעם לעגט מען אריין עטליכע נעגעלעך, פינף גאַנצע פעפער, שאָלאַכץ פון לימענע, וואָרצעל פון פּעטרושקע און זאַלץ. דאַס לאָזט מען קאָכען לאַנגזאַם 30 מינוטען. דאַן רוקט מען עס אַוועק פון פייער און מען לאָזט אָבקיהלען. נאָבדעם נעהמט מען אַרויס די פיש, מען בעשיט מיט גרינע פּעטרושקע און מען סערווירט.

125. פיש מיט קאַרטאָפעל.

וואָס פרישער דער פיש, אַלץ איינפאַכער זאָל ער געקאָכט ווערען. קליינע, האַלב־פונטיגע קאַרפּען, וועלכע זיינען גאַנץ פריש, זאָלען ווערען אָבגערייניגט, איינגעזאַלצען אויף אַ שטונדע, און דאַן געשטעלט קאָכען אויף זעקס מינוטען. נאָכהער שניידט מען אריין אַ ציבעלע און מען לאָזט קאָכען פינף מינוטען. דערווייל שיילט מען אָב קאַרטאָפעל, מען נעהמט אַרויס די פיש און מען לעגט אַריין די צושניטענע קאַרטאָפעל. די פיש ווערען פאַרטיג, און די קאַרטאָפעל ווע־

רען ווייך. מיט דריי מינוטען פריהער, שיט מען אריין נאָך אביסעל זאַלץ און פעפער, און מען סערווירט וואַרעם אָדער קאַלט. אויף דיעזער ארט מעג מען קאָכען אַלערליי אַנדערע פישען.

126. קאַרפּען מיט פּוטער.

אַם בעסטען איז צו צושפּאַלטען דעם קאַרפּ אין צווייען פון רוקען. נאַטירליך, שוין נאָכדעם ווי מען האָט פּאָרזיכטיג ארויסגע־נומען אַלע אינגעווייד פון פיש. דאַן וואַשט מען נאָך אַמאָל איבער. מען קאָכט איהם מיט זאַלץ־וואַסער, ציבעלעס, געווירץ און גאַנצע פעפער. נאָכדעם ווי דער פיש איז פאַרטיג, נעהמט מען איהם ארויס און מען בעגיסט איהם מיט עססיג. דאַן לעגט מען איהם ווידער אריין אין זיין זופּ און מען גיסט אריין אביסעל עססיג. איין קאָך דורך איז גענוג. דער פיש ווערט דאַן ארויסגעלעגט אויף א הייסע שיסעל און מען גיסט אויף איהם ארויף קאָכעדיגע פּוטער.

127. געדעמפּפטע קאַרפּען.

א קאַרפּ פון אונגעפעהר צוויי פונט, אָדער צוויי און א האַלב, ווערט צובערייטעט און צושניטען ווי פריהער, פון רוקען. מען נעהמט א פערטעל פונט פּוטער, א האַלבע גלאָז וויינעססיג, זעקס שטיקלעך צוקער, א ציבעלע, אביסעל געווירץ און זאַלץ. דאָס לעגט מען אריין אין דער פּאַן, מען לעגט אריין דעם פיש, מען דעקט צו און מען לאָזט דעמפּפען לאַנגזאַם אויף א קליינעם פייער.

א שטונדע איז גענוג. דאַן נעהמט מען ארויס דעם פיש און מען סערווירט איהם מיט ברייה.

128. קאַרפּ אין זויערן.

אַם בעסטען איז דער קאַרפּ זאָל זיין א לעבעדיגער, דאַן האָט ער אין זיך דאָס בלוט.

נאָכדעם ווי דער קאַרפּ איז אָבגעשאָבען, עפענט מען איהם, און וועהרענד מען נעהמט פּאָרזיכטיג אַרויס די אינגעווייד, זעהט מען,

אז דאָס בלוט זאָל אריינקאַפּען אין עססיג, וואו מען צומישט עס. דער קאָרפּ ווערט דאַן גוט אָבגערייניגט, אָבגעוואַשען, צושניטען אויף שטיקער, בעזאַלצען און אריינגעלעגט אין עססיג. אין דעם גיסט מען אריין אַ האַלבע גלאָז לאַגער־ביער, עטליכע שטיקלעך לימענע, ציבעלעס, וואָרצלען פון פּעטרושקע, אַ פּאָאר שטיקלעך קאָרע פון קאָרן־ברויט און אביסעל ענגלישעס געווירץ.

אַזוי שטעלט מען אַוועק די פיש קאָכען. ווען עס זאַמעלט זיך שוין אָן שוים, מעג מען פערזוכען די פיש. מען מעג נאָך צושיטען זאַלץ צום טעם. דאַן לעגט מען אריין נאָך צוקער אָדער סירופּ. מען לעגט אריין אָנגעריבענע פיש־קייק, אַ קליין שטיקעל זויער־זאַלץ און אַ האַלבע גלאָז רויטען וויין. דאָס לאָזט מען זיך דורכקאָכען. דאַן סערווירט מען מיט כריין.

129. געבאַקענע אָקענעס אויף רומענישער מאָדע.

די אָקענעס עפענט מען בלויז, אָבער מען שאַבט זיי ניט אָב. דאַן וואַשט מען זיי גוט אויס, מען בעזאַלצט זיי און מען לאָזט זיי אַזוי שטעהן ווענינסטענס אַ שטונדע. נאָכהער וואַשט מען זיי אויס און מען שטעלט זיי קאָכען אין זאַלץ־וואַסער אויף צעהן מינוטען. דאַן לעגט מען זיי אריין אין אויווען און מען לאָזט זיי דאָרט ביי אַ גוטעם פייער, אויף 25 מינוטען, אָדער, מען בראָט זיי פריהער און מען זידט זיי אָב נאָכהער.

דאַן ווערען זיי אריינגעלעגט, הייסערהייט, אין זאַלץ וואַסער, אָדער וויין־עססיג און צו דעם לעגט מען צו אַ צוריבענעם רויטעס פעפערל.

130. שלייען אָדער בלעקפיש.

דאָ, אין אַמעריקאַ, האָבען מיר ניט קיין שלייען. דער שלייען איז אויסדריקליך אַ פיש פון פרישעס וואַסער, אָדער אַ טייך־פיש. אָבער, דורך אַ עהנליכקייט, רופט מען דעם בלעק־פיש, שלייען.

דער בלעק־פיש איז אַ ים־פיש און וועגט אַמאָל אויף 16 און 18 פונט. ער ווערט, מייסטענטהיילס, געכאַפּט אין פריהלינג און הערבסט.

ער איז א סך א בעסערער פיש ווי דער שלייען, און מען דארף וויסען ווי איהם פארצובערייטען.

דער בלעקפיש זאל ווערען איינגעזאלצען אויף א פאאר שטונדען. דאן אויסגעוואשען. מען זאל איהם איינהאקען און מאכען פיש־קניידלעך. די פיש ווערען צובערייטעט אקוראט ווי צום פילען און אויך אזוי געקאכט.

מען קען די בלעקפיש קאכען איינפאך מיט קארטאפעל ; מען קען איהם מארינירען און מען קען איהם אויך פרעגלען.

אם בעסטען איז ער, ווען מען ציהט פון איהם ארונטער די הויט, און מען פרעגעלט איהם אין קריסקא אדער פוטער.

131. פיש־קאטלעטען.

אלע מאגערע פיש, סיי פון פרישעם וואסער, סיי פון ים, זיינען גוט פאר קאטלעטען. זיי ווערען צוהאקט ווי פאר געפיללטע פיש. אבער מען מישט אין זיי אריין דעם ווייכען טהייל פון זעמעל, פוטער, אייער, געהאקטע ציבעלע, זאלץ און פעפער. דאס ווערט נאך אמאל גוט דורכגעהאקט און דאן דורכגעקנעטען. עס ווערען דערפון געמאכט פלאכע קאטלעטען, אין דער פארמע פון לאטקעס, אבער עטוואס דינער. דיעזע פרעגעלט מען אין פוטער אדער אליוון־אויל, ביז זיי ווערען געל־ברוין.

132. הערינג קאטלעטען.

מען נעהמט צוויי הערינג, מען שיילט זיי אב און מען ציהט ארויס די אינוועניגסטע מיטעל־ביינער. דאן לעגט מען זיי אריין אין וואסער צו ווייקען א שטונדע. נאך דיעזער שטונדע גיסט מען אן פרישעם וואסער און מען לאזט זיי ווייקען נאך א שטונדע.

נאכהער נעהמט מען ארויס די הערינג און מען רייניגט פון זיי גוט אוים די ביינער.מען האקט זיי איין ווי אנדערע פיש, מען לעגט אין זיי אריין ווייכע פון זעמעל, פוטער, אייער, געהאקטע ציבעלע און אביסעל פעפער. אם בעסטען איז זיי צו פרעגלען אין אליוון־

אויל אָדער קריסקאָ. ווערהענד מען פּרעגעלט זיי, זאָל מען איינבראָקען א ציבעלע אין דעם פעט.

133. פיש מיט סמעטענע.

מען צושניידט צוויי מיטעלמעסיגע קארטאָפעל און מען לעגט זיי אויס אין דעם פיש־קעסעל בעשמירט מיט אביסעל פּוטער. דאַן לעגט מען אריין די אָבגערייניגטע פיש, אונגעפעהר אָנדערטהאלבען פונט ביז צוויי פונט. די פיש זאָלען זיין צושניטען אין דער לענג. מען שיט ארויף זאלץ, פעפער, דאַן לעגט מען נאָך א רייהע קארטאָפעל, אויף דעם גיסט מען ארויף א גלאָז סמעטענע, מען דעקט צו און מען לאָזט קאָכען, אָדער דעמפּפען לאנגזאם ביז די קארטאָפעל ווערען פאָלשטענדיג ווייך. דאַן זיינען אויך די פיש פארטיג.

134. פיש געבאַקען און סערווירט אויף א פאַן.

די פראנצויזען רופען עס „פּאָאסאָן א גראטען" (Poisson an-gratin) און דאָס ווערט געמאכט אויף פאָלגענדער ארט:

אם בעסטען דאפיר, איז דער פעטער ווהייט־פיש, פייק, גרויסע אָקענעס, העכט, אָדער גאָר בלעקפיש ווען מען האָט ארונטערגעצויגען די הויט.

נאָכדעם ווי די פיש ווערען אָבגערייניגט און אָבגעזאלצען, זאָלען זיי שטעהן פון א האלבע שטונדע ביז צוויי שטונדען. דאַן וואשט מען זיי דורך, מען צושניידט זיי אין שטיקער, און מען לעגט זיי אויס אין א בלעכענע פאַן מיט היבש פוטער אין אלע זיימען. צווישען די פיש לעגט מען אריין היבשע עטליכע שטיקלעך געטריקענטע אָבגעקאָכטע שוועמלעך. מען בראָקט אריין א ציבעלע און גרינע פעטרושקע. דאַן נעהמט מען זעמעל־ברעקלעך, מען מישט זיי אויס מיט מילך און מען דעקט דערמיט צו דעם גאנצען פיש. דערצו נאָך פּור־טער, א גלאָז וואסער, און מען שטעלט עס אריין אין א הייסען אוי־ווען באַקען אויף פערציג מינוטען.

ווען עס ווערט פארטיג, סערווירט מען אין דער הייסער פאַן.

135. קארעסען מיט סמעטענע סאס.

קארעסען, אין אמעריקא, זיינען די זונן־פיש (Sun-fish). וואס גרעסער זיי זיינען, אלץ בעסער. מען רייניגט זיי אב און מען זאלצט זיי איין אויף א שטונדע צייט. דאן ווערען זיי אויסגעוואשען און אבגעווישט.

דערווייל קאכט מען אב סעפאראט, א גרינצייג זופ. ווען די זופ ווערט פארטיג, זייעט מען זי איבער און מען גיסט זי אריין אין א פיש־קעסעל. אין דיעזער זופ לעגט מען אריין די קארעסען. עס מוז זיין גענוג זופ צו בעדעקען די פיש. דאס לאזט מען אויפזידען ביי א שטארקעם פייער.

וועהרענד די פיש קאכען, נעהמט מען א גלאז סמעטענע, א האלבען עס־לעפעל פוטער און אן עס־לעפעל מעהל. דאס צומישט מען גאנץ גוט ביי א לייכטעם פייער. ווען די פיש ווערען פארטיג, נעהמט מען זי ארויס פון דער זופ. די זופ ווערט אויסגעמישט מיט דער סמעטענע־פערמישונג און דאן בעגיסט מען מיט דיעזען סאס די פיש.

136. געהאקטער פיש־בראטען.

נאכדעם ווי די פיש זיינען גוט אבגערייניגט, ביינערט מען זיי אויס, מען זאלצט זיי גוט איין און מען לאזט זיי שטעהן כאטש א שטונדע. נאך דעם וואשט מען זיי אויס, מען בעשיט מיט אביסעל פעפער. דערווייל פרעגעלט מען איין אזוי פיעל צוברענטע ציבעלע וויפיעל א לעפעל פוטער קען פערנעהמען. דאס לאזט מען אבקיהלען, מען פערמישט דערמיט די פיש מיט ווייכען זעמעל. מען גיסט אריין אביסעל מילך און מען צוהאקט גאנץ גוט. נאכהער איז גוט דאס צו צושטויסען מיט א האמער. מאנכע האקען גאר ניט די פיש, נאר זיי צוקלאפען גאנץ גוט אין א שטויסעל. אין דעם לעגט מען אריין צוויי רויהע געלבכלעך, איין גאנצעס איי א געקאכטעס און מען מישט גוט אויס. מען מאכט דערפון לענגליכע קאטלעטען, וועלכע מען טונקט איין אין מעהל. אין יעדען קאטלעט שטעקט מען אריין א רויהעס שטי־קעל מעהר אדער פעטרושקע, דאן קייקעלט מען דאס דורך אין א

צושלאָגנעס איי, ווי אויך אין זעמעל־מעהל און מען פּרעגעלט עס אין הייסער פּוטער, קריסקאָ אָדער אָליווען־אויל.

עס מוז ווערען גוט ברוין אום מען זאָל וויסען, אז דאָס איז פאַרטיג.

137. געהאַקטער הערינג בראַטען.

נאָכדעם ווי די הערינג האָבען געווייקט צוויי שטונדען אין צוויי פערשיעדענע וואַסערן, שיילט מען זיי אָב און מען נעהמט פון זיי ארויס אַלע ביינער. דאַן האַקט מען זיי איין. מען מישט זיי אוים מיט א ציבעלע געפּרעגעלט אין פּוטער, מען שיט אריין זעמעל־ברעקלעך, מען שלאָגט אריין אַן איי אָדער צוויי און אַ לעפעל סמעטענע. דאָס מישט מען גוט אוים און מען מאַכט לענגליכע קאָטלעטען, וועלכע מען טונקט איין אין זעמעל־מעהל. דאַן פּרעגעלט מען אין הייסע פּוטער אָדער קריסקאָ.

138. געבראָטענע געהאַקטע הערינג.

אַם בעסטען איז ווען מען ווייקט איין די הערינג אויף אַ שטונדע אין וואַסער און דאַן אַ שטונדע און אַ האַלב אין זיסער מילך. מען שיילט זיי אָב און מען ביינערט זיי גוט אוים. דאַן צוהאַקט מען זיי.

אויף די הערינג צובראַקט מען אַ מיטעלמעסיגע ציבעלע און מען פּרעגעלט זי איין אין פּוטער, איין גלאָז סמעטענע, צוויי געלעכלעך און אַ פערטעל גלאָז צוריבענע זעמעל. די הויז־ווירטהין זאָל אויפּ־פּאַסען, עס זאָל ניט זיין צו געדיכט. אויב יא, דאַן גיסט מען אריין נאָך אַביסעל סמעטענע. דאָס אַלעס מישט מען גוט אוים מיט'ן צו־האַקטען הערינג.

נאָכדעם נעהמט מען די פּאַן, מען שמירט גוט אונטער מיט פּו־טער, מען שיט אריין זעמעל־מעהל אָדער קרעקער־דאַסט. דאַן לעגט מען אריין דעם הערינג, מען בעשיט מיט אַביסעל פעפער און מען לאָזט דאָס זיך בראָטען אין אַן אויווען וואָס איז ניט צו הייס. דריי פערטעל שטונדע איז גענוג.

139. פרעפארירטע הערינג.

מען נעהמט צוויי הערינג, פיער געקאכטע מיטעלמעסיגע קאר־טאפעל, צוויי בוריקעס אבגעזאטענע, א לעפעל צוהאקטע ציבעלע, צוויי עס־לעפעל אליוועו־אויל, א טהעע־לעפעלע מושטאר, א האלב לעפעלע ברוינעם צוקער, צוויי עס־לעפעל עססיג.

נאכדעם ווי די הערינג זיינען אויסגעווייקט געווארען אין וואַ־סער און אין מילך, ביינערט מען זיי אויס, דאן שפאלט מען זיי אין דער לענג. מען לאזט ליעגען די העלפטען אפען, וואוהין מען לעגט אריין די צושניטענע קארטאפעל און בוריקעס, און מען שניידט נאך צו סלייסעס ציבעלע און סלייסעס גרינע אוגערקעס.

ווען די הערינג האבען געהאט מילכס, צורייבט מען זיי מיט א לעפעל און מען גיסט אריין זיסען קריעם (סמעטענע).דאס גיסט מען פריהער ארויף אויף די הערינג. דאן נעהמט מען דעם מושטאר, דעם צוקער און אויל, מען מישט עס גוט דורך, מען גיסט נאך צו עססיג און מען בעגיסט די הערינג. אין א שטונדע ארום זיינען זיי גוט צום עסען.

140. פיש מיט אייער.

אירגענד א מאגערער פיש, סיי פון פרישעס וואסער, סיי פון ים וואסער, איז גוט צו דיעזען צוועק. דער פיש זאל וועגען, אונגע־פעהר, פון אנדערטהאלבען פונט ביז צוויי פונט.

נאכדעם ווי דער פיש ווערט אבגערייניגט, אבגעוואשען, איינ־געזאלצען און נאך אמאל אבגעוואשען, לעגט מען איהם אריין אין א פאן מיט 5 לארבער־בלעטער, 6 קערנער גאנצען פעפער, אביסעל סעלערי, איין ציבעלע. מען גיסט עס אן מיט זאלץ־וואסער און מען קאכט ביז דער פיש ווערט ווייך. דאן נעהמט מען פארזיכטיג ארויס דעם פיש, ער זאל זיך ניט צוברעקלען, און מען לעגט איהם אוועק אויף א שיסעל.

ווערענד דער פיש האט זיך געקאכט, האט מען אויך אבגעזאטען פינף אדער זעקס אייער, 20 מינוטען צייט, זיי אבגעשיילט און צור־ריבען. די אייער לעגט מען אריין אין א קליינער פאן מיט א היבשע

ביסעל פוטער און מען שטעלט זיי אויפ׳ן הייסען אויוועז.וועהרענד דאס קאכט, שיט מען אריין אביסעל זאלץ און מען מישט גוט אונטער. דאן גיסט מען אריין אביסעל פון דער איבערגעזויגענע פיש־זופ. ווען עס ווערט געדיכט, נעהמט מען ארונטער און מען גיסט אריין דעם רעסט פון דער איבערגעזויגענע פיש־זופ, מען מישט גוט אויס און מען לאזט היים ווערען. דערפון בילדעט זיך א געדיכטע סאס, מיט וועלכען מען בעגיסט די פיש. מען שיט דאן ארויף אביסעל געהאקטע פעטרושקע און אביסעל געהאקטען קרופ.

141. געהאקטע געבראטענע הערינג.

די הערינג זאלען געווייקט זיין אין וואסער און אין מילך. דאן בויינערט מען זיי גוט אויס, און מען האקט זיי איין. מען צושמעלצט צוויי אונצעס פוטער צו דריי הערינג, און מען בעגיסט דערמיט די הערינג.

מען נעהמט איין אונץ געטריקענטע שוועמלעך און מען קאכט זיי אב. מען דארף זעהן, אז דאס וואסער פון די געקאכטע שוועמלעך זאל זיך גוט אברינען. דאן צוהאקט מען די שוועמלעך מיט א מיטעל־מעסיגער ציבעלע. דאן מישט מען זיי אויס מיט׳ן הערינג און מען האקט זיי נאך אמאל. אויב די הערינג האבען מילכס, צורייבט מען זיי מיט א שטיקעל פוטער און מען מישט אריין צו די הערינג. נאכ־הער שלאגט מען אריין א ווייסעל פון אן איי, כדי דאס איינגעהאקטע זאל זיך פעסט האלטען. מען מאכט דערפון לאנגע קאטלעטען, מען טונקט זיי אין זעמעל־מעהל אדער קרעקער־דאסט (cracker dust), מען שמירט אויס די פאן מיט פוטער און מען לעגט אריין די קאטלעטען.

מען בראט די הערינג לאנגזאם, כדי זיי זאלען זיך גוט דורכ־בראטען. א האלבע שטונדע איז גענוג פאר זיי פארטיג צו ווערען.

מען סערווירט זיי אויף א הייסען טעלער, מען לעגט ארום גע־קאכטע קארטאפעל.

142. איינפאך געבראָטענע פיש.

פיש בראטען אויף קויהלען (to broil), זיינען אם לייכטעסטען צום פערדייהען.

צו דיעזען צוועק מעג דער פיש זיין אביסעל פעטער, איז ער דאן געשמאקער. אין דער ווירקליכקייט איז אָבער דער אונטערשיעד גאָר ניט גרויס. עס מעג זיין סיי וואָס פאר א פיש איז ער אַלץ גוט און געשמאַק געבראָטענערהייט.

און אום דאָס צו טהאָן, איז גאָר ניטאָ פיעל ארבייט.

פאר אַלעמען, מוזען מיר דאָ בעמערקען, אז מען קען אין קיין ארט צובערייטעטע פיש אזוי שנעל דערשפירען זייער פרישקייט אָדער אַלטקייט, ווי אין פיש געבראָטען אויף קויהלען. דערפאר זאָל מען זיין זעהר פאָרזיכטיג וואָס פאר א פיש מען געברויכט.

נאָכדעם ווי די פיש זיינען גוט אָבגערייניגט געוואָרען, זאָל מען אוועקשניידען די קעפּ, זיי אויסוואַשען און איינזאַלצען אויף א האַל־בע שטונדע ביז צוויי שטונדען. זיי מעגען אויך שטעהן אין זאַלץ ביז איבער נאכט. דאן וואשט מען זיי ווידער אויס, מען נעהמט א דראָט, מען צושפּאַלט די פיש פון רוקען, מען לעגט זיי אוים אויפ'ן ברעט און מען לעגט זיי בראָטען ענטוועדער אויף האַלץ־קויהלען, אָדער אויף די געוועהנליכע שטיין־קויהלען וואָס מיר האָבען. אם נויטהיגסטען איז א גוטע היטץ, דאָך ניט צו הייס. מען קען די פיש אויך בראָטען אויף דער היטץ פון די געז. נאָר עס זאָל ניט זיין קיין צו שטארקער פלאַם.

עס איז שווער צו בעשטימען די צייט ווען די פיש קענען פאר־טיג ווערען. די הויז־ווירטהין קען נאָר וויסען, אז די פיש זיינען פאר־טיג, ווען זי ברעכט זיי אויף אין דער דיקער זייט און זעהט, אז זיי זיינען דורכגעבראָטען.

דיעזע פיש זיינען גוט סערווירט צו ווערען מיט געקאָכטע הייסע קארטאָפעל, בעשפּרענקעלט מיט פּעטרושקע און קרופּ.

143. מאַרינירטע העררינג.

אם בעסטען איז דעם העררינג אימער צו ווייקען אין וואסער און מילך. ווען ניט, זאָלען די העררינג ווייקען 12 שטונדען אין דריי

פערשיעדענע וואסערען. דאן זאל מען זיי גוט אויסרייניגען און אי־בערוואשען.

מען זידט אויף עססיג, אביסעל פעפער און לארבער־בלעטער. דאס לאזט מען פאלשטענדיג אויסקיהלען. נאכהער צוריבט מען די מילכס פון די הערינג, מען צומישט עס גוט מיט'ן עססיג, און מען בעגיסט דערמיט די הערינג.

דאן צובראקט מען ציבעלעס, נאך לארבער בלעטער, אביסעל ענגליש געווירץ און מען לאזט אלעס שטעהן אייניגע שטונדען ביז עס ווערט גוט צום עסען.

144. איינגעזאלצענע פיש.

פיש, גוט איינגעזאלצען, קענען שטעהן אפילו א גאנצע וואך, איבערהויפט, ווען זיי געפינען זיך אין אן אייז־קאסטען. אם בעסטען איז אבער, ווען מען נעהמט זיי ארויס, אויפ'ן דריטען טאג פון זאלץ־וואסער און מען לאזט זיי זיך אביסעל אבטריקענען. דאן האלט מען זיי אין דעם האלב־טרוקענעם צושטאנד אפילו א מאנאט און מעהר. זיי ווערען ניט קאליע.

ווען מען וויל זיי קאכען, מוז מען זיי איינווייקען אין א פאאר וואסערן, און דאן זיינען זיי, מייסטענטהיילס, גוט צום איינהאקען.

145. פלייש

ביז וואנען די וויסענשאפט וועט אויסגעפינען גאנץ גענוי, וואס עס קען ערזעטצען דעם פלאטץ פון פלייש — ביז דאמאלס וועלען מענשען מוזען עסען פלייש.

מענשען האבען געגעסען פלייש זייט זיי זיינען געווארען מענשען, און פיעלייכט נאך פון פריהער. ניט נאר דער גאנצער מענשליכער קערפער בענויטהיגט פלייש, נאר איינפאך דער מאגען בעדארף פלייש אום ער זאל זיך האלטען אין ארדנונג.

פלייש איז אלזא אונזער נאהרהאפטעסטע שפייז און אונזער בעסטע שפייז. די פלייש־עסענדע נאציאנען זיינען די פעהיגסטע און פארטגעשריטענסטע. די כינעזער, די רוסען, און די פעלקער וואס וואהנען אויף די באלקאנישע אינזלען, עסען ווייניג פלייש; די שקלאפישע הינדוסען עסען גאר ניט קיין פלייש. די ענגלענדער, די אמעריקאנער, זיינען די גרעסטע פלייש־פרעסערס; נאך זיי קומען די פראנצויזען און די דייטשען.

אבער ניט פילאזאפירען ווילען מיר יעצט, נאר זיך בעשעפטיגען מיט דער קונסט פון קאכען. אבער, איידער מען קאכט, מוז מען זיין גענוי בעקאנט מיט דעם מאטעריאל.

דאס פלייש וואס בעזיצט דעם גרעסטען טהייל נאהרונגס־שטאף, איז דאס פלייש פון דעם גוט־געפיטערטען אקס. אבער ניט דער גאנצער טהייל פון אקס איז גוט צום עסען. דאס הייסט, מען וואלט איהם געמעגט עסען אין גאנצען, נאר מאנכע טהיילען זיינען די בעסטע.

דער קצב וועט באלד אויסגעפינען, אויב די פרוי, וואס קויפט ביי איהם פלייש, איז א מבין אויף פלייש; און אויב, ווען זי קריעגט א גוט שטיקעל פלייש, ווייס זי וואס צו טהאן דערמיט. אויב ער ערפאהרט, אז זי ווייס טאקי ניט, דאן גיט ער איהר דאס ערגסטע פלייש. ווען ער ווייס אבער, אז זי איז א מבין און ווייס אויך ווי צו קאכען, דאן איז ער פארזיכטיג.

אין מאנכע פעלע ווידער, קען זיך דער קצב ניט העלפען, ווייל די גאנצע בהמה טויג ניט. דאס הייסט, אויב דאס איז אן איבער־געוואקסענער אקס, שלעכט גענעהרט און אויסגעמאַגערט, דאן טויג ניט דאס פלייש סיי־ווי־סיי. דאס זעלבע איז אויך, ווען דאס פלייש קומט פון א מאגערע קוה, אדער, די בהמות זיינען שלעכט געהאלטען געוואָרען און אום זיי זאלען ניט אומקומען, האט מען זיי געקוילעט.

דאס פלייש פון אזעלכע בהמות איז זעלטען גוט.

ווי געזאָגט, קומט דאס בעסטע פלייש פון דעם גוט־גענעהרטען און געזונדען אקס.

גוטעס פלייש קריעגט מען אויך פון גוט־גענעהרטע און גוט־געהאלטענע לעמער.

ציעגען־פלייש איז זעלטען גוט. עס איז ענטוועדער צו פעט, אדער עס האט אן אונאנגענעהמען גערוך.

דאן קומען עופות.

דאס בעסטע פון אלע עופות איז די הוהן, ווען זי איז געהאלטען געוואָרען ספעציעל צו עסען, פעט ווערען און געשלאכטעט צו ווערען. נאך דער הוהן קומט דער ענדיק. דאן די קאטשקע. גאנז איז שווער צום פערדייהען. טויבען זיינען זעלטען גוט צום עסען.

עס זיינען דא נאך אנדערע זעהר גוטע פליישען, וואס א איד מעג עסען, ווי הירשען־פלייש, לײדער אבער קען מען דאס ניט קריעגען, און פיעלע, פיעלע טויזענדער אידען לעבען אוים זייערע יאהרען און קריעגען קיינמאל ניט אזא פלייש.

יעצט ווילען מיר אלזא ווייטער רעדען וועגען די פליישען וואס זיינען בנמצא פאר אידען.

קאלב־פלייש איז נאר גוט, ווען דאס איז פון אן ערוואקסענעם קאלב. פלייש פון גאנץ יונגע קעלבער האט די זעלבע בעדייטונג ווי אונצייטיגע פרוכט, און דער רעזולטאט איז שווער צום פערדייהען.

עס איז א פאקט, אז דאס פלייש פון א יונגעס קעלבעלע ליעגט מיט אנדערטהאלבען שטונדען מעהר אין מאגען ווי דאס פלייש פון אן אלטען אקס.

ביי אידען עסט מען אויך בן־פקועה. דאס איז אויסדריקליך פערבאטען פון די ערצטע, אלס שעדליך. עס איז אויך גלאט אזוי פער־

באַטען פון די געזעטצע פון לאַנד. דאָס איז זעהר אַ גוטעס געזעטץ און מען זאָל עס בעפאָלגען.

איינעס פון די בעסטע פליישען אין דער וועלט, זיינען די טשאַפּס פון אַ לאַם. אַ שעפּס, וואָס איז געהאַלטען געוואָרען ספּעציעל אום צום שלאַכטען, און האָט אַלזאָ געקריגען די פּאַסענדע שפּייזען, ליעפערט דאָס בעסטע פלייש.

ביי אונז אידען הערשט אַ שלעכטע טבע. יעדע הויז־ווירטהין וועט אַכטונג געבען, עס זאָל חלילה וחס ניט אריינקומען קיין עלטער שטיקעל פלייש אין הויז אריין. דאַגעגען פיש, פערקוקט מען פיעלע מאָל.

דערפאַר בעמערקען מיר דאָ, אַז ניט קיין פרישע פיש, זיינען איינפאַך פעסט, וועהרענד צו פרישעס פלייש, איז ניט גוט.

מיר רעקאָמענדירען ניט דער אידישער פרוי צו קאָכען פערעלטערטעס פלייש, אָבער מיר ראַטהען זיי קיינמאָל ניט צו קאָכען קיין פלייש וואָס איז געשלאַכטעט געוואָרען אין דעמזעלבען טאָג, אָדער מיט אַ טאָג פריהער.

פלייש, גוט צום קאָכען, זאָל ניט זיין אינגער ווי דריי טעג. ווען עס איז עלטער, שאַדעט גאָר ניט. פלייש פאַר אַ זופּ, זאָל זיין פרישער, אָבער אויך אַלט 24 שטונדען. פלייש פאַר בראַטענס, זאָל זיין עלטער.

דאָס פלייש מעג אויסגעווייקט ווערען, אויסגעזאַלצען, אָבגעוואַשען און אָוועקגעשטעלט. זאָל עס שטעהן אין אייז־קאַסטען ביז עס ווערט רייף (ripe). אפילו 10 טעג וועט עס ניט שאַדען. אָבער פלייש פאַר בראַטען זאָל זיין כאָטש פיער טעג.

אַלע עופות, אפילו אַ יונגע הוהן (spring chicken), זאָלען געקאָכט ווערען מיט 24 שטונדען נאָכ'ן שלאַכטען.

מען דאַרף זיך היטען פון אויפגעוואַרעמטע פליישען. אין דעם צווייטען קאָכען, ווערט פערגליווערט דער אַלביומען (דער הויפּט נאַהרונגס־שטאָף), דאָס פלייש פערליערט דאַן אי דעם טעם, איז די נאַהרונג און עס ווערט איינפאַך ווי לעהם פאַר'ן מאָגען. עסט בעסער אַ קאַלטעס שטיקעל פלייש, געקאָכט אפילו מיט איניגע טעג פריהער, אָבער עסט ניט קיין אויפגעוואַרעמטע שפּייזען.

דאָס פלייש, וואָס פאַליובעט דעם מאָגען אַם בעסטען, איז דאָס פלייש וואָס מען האָט אַם איינפאַכסטען צובערייטעט. פאַר אַלעמען איז דאָס בעסטע פלייש יענעס, וועלכעס מען האָט געבראָטען אויף א דראָט (**broiled**), אָהן פעט און אָהן א שום אַנדערע זאַך, אויסער אביסעל זאַלץ. נאָכדעם קומט דאָס פלייש פון א בראַטען, וועלכער האָט זיך לאַנגזאַם געדעמפּפט בלויז מיט אביסעל וואַסער און איז געוואָרען ברוין פון דער אויוועך־היטץ. דאַן קומט דאָס זופּען־פלייש ווי מען האָט געקאָכטע פראַסטע בולליאָן זופּ.

אַלע אַנדערע פּרעפּארירטע פליישען מעגען זיין געשמאַקער, אָבער דערפאַר זיינען זיי שווערער צום פערדייהען.

146. ווי מען קלייבט אָב רינד פלייש.

גוטעס רינד־פלייש דערקענט מען אין קאָליר. דאָס פעט איז אַן אויליגע גלאַטקייט, איז ווייסליך און ניט געל. געלעס פעט בע־צייכענט באַלד ענטוועדער א קרענקליכע בהמה, אָדער א בהמה וואָס מען דאַרף גלאַט אזוי ניט עסען. דער מאָגערער טהייל פון גוטעס פלייש, איז אי רויטלעך, אי עס זעהען זיך די „פעדים״.

147. שעפּסען פלייש און לאַם פלייש.

דאָס בעסטע שעפּסען פלייש איז יענעס וואָס זעהט אויס אי רויטלעך, אי זאַפטיג. דאָס פעטע זאָל זיין שטייף און ווייס.

לאַם־פלייש איז גוט פרישערהייט, דאָס הייסט, מיט 24 שטונ־דען נאָכ׳ן שלאַכטען. א בליק צו דער אָדער אין האַלז קען באַלד בע־ווייזען, אויב דאָס פלייש איז ניט צו אַלט. די אָדער איז בלוי ווען דאָס פלייש איז פריש.

איינע פון די גרעסטע דעליקאַטעסען אין דער וועלט זיינען די פרישע לאַם־טשאָפּס.

148. קאַלבס פלייש.

ווען די ניערען פון קאַלב זיינען גוט אַרומגעוואַקסען מיט פעט, דאַן איז עס א גוטער סימן, אַז דיעזעס קאַלב האָט גוטעס פלייש.

דאָס בעסטע פלייש אין קאַלב, איז יענער טהייל וואָס איז ווייסלעך און פעט.

ווען די אָדער אין שולטער איז ענטוועדער רויט אָדער בלוי, דאַן איז אַ סימן, אַז דאָס פלייש איז פריש.

149. געבאַקענע פליישען.

געבאַקענע פליישען, וואָס מען רופט „ראָאסט" (roast), אָדער ווי אַנדערע רופען עס, געבראָטענס, קענען ניט צובערייטעט ווערען לויט איין געוויסע רעגעל. די אורזאַכע דערפון איז, וואָס עס העננט זעהר פיעל אָב ווי גרויס דאָס שטיק פלייש איז, ווי פריש דאָס איז, און בוכשטעבליך, אויף דעם געשמאַק פון יענע וואָס ווילען עס עסען. אויך אָן די מאָגענס פון יענע וואָס עסען.

פאַר אַלעמען דאַרף זיין אַ פאַסענדע פאַן פון גוס־אייזען.

נאָכהער ווי דאָס פלייש ווערט אָבגעוואַשען און אָבגעווישט, זאָל מען דאָס בעזאַלצען און בעפעפערן. בעסער איז איינצוריינבען דאָס זאַלץ און דעם פעפער. דאַן זאָל מען אַריינגיסען אַביסעל קאָכעדיגעס וואַסער אין דער פאַן, אַריינלעגען דאָס פלייש און אַריינשטעלען אין אַ הייסען אויווען. בעסער איז, די פאַן זאָל שטעהן אויף עפּעס, ניט אויפ'ן הוילען אויוואָן. אַט אַזוי זאָל מען עס בראָטען 15 אָדער 20 מינוטען, דאָס איבערקעהרענדיג אַ פּאָאַר מאָל. דאַן זאָל דאָס פייער קלענער געמאַכט ווערען און מען זאָל עס לאַנגזאַם קאָכען ביז עס ווערט פאַרטיג.

אויף דיעזער אַרט קומען אַרויס ווען עס בלייבען נאָך די זאַפטען פון פלייש. אויב דאָס פלייש איז ניט זאַפטיג און ניט פעט גענוג, איז גוט אַביסעל היהנער־שמאַלץ.

ווען עס האַנדעלט זיך אָבער אום אַ שוואַכען מאָגען, דאַן זאָל דאָס פלייש, ערשטענס, ניט זיין פעט, און צווייטענס זאָל מען דאַרויף קיין פעט ניט אַרויפלעגען. מען זאָל אויך אויסמיידען פעפער. דאָס פלייש זאָל פריהער קריעגען 10 מינוטען הייסעס בראָטען פאַר יעדען פונט פלייש. דאָס הייסט, אויב עס איז אַ שטיק פלייש פון איין פונט — 10 מינוטען ; פון צוויי פונט — 20 מינוטען ; פון

פינף פונט — 50 מינוטען. דאן זאל מען עס לאזען לאנגזאם זיך בראטען ביז עס ווערט פארטיג.

די זעלבע רעגעל דארף אנגעווענדעט ווערען ביי שעפסען־פלייש און לאם־פלייש. קאלבס־פלייש דארף האבען צו צוואנציג מינוטען פאר יעדען פונט.

150. געקאכטעס פלייש.

מען זאל בעדעקען דאס פלייש מיט וואסער, אבער ניט מעהר. אויב איהר ווילט ארונטערנעהמען א געדיכטע זופ, דאן גיסט אן מיט קאלטעס וואסער, אבער ווען איהר ווילט דאס פלייש זאל זיין זאפטיג, גיסט אן מיט הייסעס וואסער.

ווען מען וויל מאכען קארנד־ביעף, זאל מען ווידער אנגיסען מיט קאלטעס וואסער. מען דארף אויפפאסען דאס וואסער זאל שנעל גע־בראכט ווערען ביז צום קאך־פונקט, דאן זאל מען אוועקרוקען דעם טאפ און לאזען דאס פלייש לאנגזאם קאכען.

צו שנעלעס קאכען וועט הארט מאכען דאס בעסטע פלייש, און אויך פערטונקלען דעם קאליר. לאנגזאם קאכען, וועט ווייך מאכען דאס הארטעסטע פלייש. מען דארף אכטונג געבען פלייסיג און פאר־זיכטיג אבצושוימען, מען זאל קיין פלייש ניט קאכען אין קיין אפע־נער סאס־פאן. עס זאל קאכען אין א טאפ. עס דארף קאכען 25 מי־נוטען צו יעדען פונט. ניט פארטיגעס געקאכטעס פלייש, איז שעדליך.

151. בראטען פלייש.

אונטער דיעזען ווייזע בראטען, פערשטעהען מיר בראטען אויף קויהלען (broiling).

מען קען בראטען אויף צווייערליי ארטען, מיט פעט און אהן פעט. מיט פעט פאר געזונדע מאגענס, און אהן פעט פאר שלעכטע אדער קראנקע מאגענס.

די קראפט אדער שוואכקייט פון פייער הענגט אב פון דעם וואס מען דארף בראטען. פאר א ביפסטייק דארף עס זיין קלאר און שנעל;

פאר שעפסען־פלייש, אדער טשאפס, זאל עס זיין קלאר, אבער ניט זעהר שנעל, דאס הייסט, ניט זעהר הייס.

די כלי אין וועלכער מען בראט, בעשטעהט פון א דאפעלטען דראט. אין מיטען לעגט מען אריין דאס פלייש. עס איז בעסער, אז דער דראט זאל זיין ציעמליך דין. ווען דער פייער אונטען פלאמט שטארק אויף דורך דעם פעט וואס קאפעט ארונטער פון דעם פלייש, דאן קען מען דאס אבשוואכען דורך אביסעל זאלץ, וואס מען שיט ארויף.

אמבעסטען איז מען זאל איבערקעהרען דאס פלייש צוזאמען מיט'ן דראט. אדער ווען מען האט א בראט־אייזען (**gridiron**), זאל מען אומקעהרען דאס פלייש מיט א צווייננעל. מיט א גאפעל איז ניט גוט, ווייל עס רינט אויס דער זאפט.

אויב דאס פלייש פיהלט זיך פעסט, ווען מען בעריהרט עס מיט'ן צווייננעל, דאן איז עס פארטיג.

ווי געזאגט, קען מען בראטען אי מיט פעט, אי אהן פעט. און ווען מען וויל בראטען מיט פעט, זאל מען פריהער בעזאלצען דאס פלייש, ארויפלעגען אויפ'ן דראט, דאן אנשמירען מיט גענזען־שמאלץ, אדער היהנער־שמאלץ, אויף דער צווייטער זייט. אין אנפאנג זאל דאס פייער זיין לאנגזאם, אום עס זאל איינציהען דאס פעטע. דאן קעהרט מען איבער און מען בעשמירט נאך אמאל מיט פעט.

אהן פעט, זאל מען שיטען זעהר װעניג זאלץ און דאס בראטען, אין אנפאנג, אויף א שטארקעם פייער, דאן שוואכער מאכען דאס פייער, ביז עס בראט זיך זעהר לאנגזאם .

מען דארף אכטונג געבען עס זאל ניט ברענען.

פלייש, מאגערעס, ווייכעס, ניט צו פרישעס, געבראטען אויף קויהלען, אהן פעטס, איז איינע פון די געשמאקסטע און אויך גרינג־סטע שפייזען צום פערדייהען.

אין אריענט איז מען זיך נוהג, אז מען מאכט א גרויס פייער און מען לאזט עס זאלען אנברענען א סך האלץ־קויהלען, ווען דער דזשאר איז א גרויסער, איז מען פארטיג צו בראטען דאס פלייש. דאס פלייש, אין יענע מקומות, בעשטעהט, הויפטזעכליך, פון שעפסען־פלייש. דאס פלייש ווערט צושניטען אויף קליינע שטיקלעך, יעדעס

שטיקעל אזוי גרויס ווי א היהנער־איי. דאן שטעקט מען דיעזע שטיקלעך אויף א לאנגען שפיז, אדער איינפאך א הילצערנער דינער שטעקען, פון ביידע זייטען פייער שטעהען ארייגעשטעקט דינע העל־צער אין דער ערד און אויף דיעזע העלצער לעגט מען ארויף דעם שטעקען מיט'ן פלייש. עס בראט זיך לאנגזאם ביז עס ווערט פארטיג.

מאנכע מענשען עסען אויף פון פינף ביז אכט פונט פון אזא פלייש, און עס איז אזוי לייכט צו פערדייהען, אז עס שאדעט זיי ניט.

152. פרעגלען פלייש.

אלע דאקטוירים, וואס גיבען זיך אב מיט מאגען־קראנקהייטען, בעהויפטען, אז די הויפט־צרות פון די מאגען־ליידענדע קומען פון געפרעגעלטע פלייש(?)ען. איהר קענט בשום אופן ניט איינרעדען אזא דאקטאר, אז מען מעג עסען געפרעגעלטעס פלייש.

די פראנצויזען, די מייסטערס פון דער קיך, שטימען אפילו איין מיט די דאקטוירים, אבער זיי האבען צו בעמערקען צוויי זאכען: ערשטענס, אז דער מענשליכער געשמאק שפיעלט א גרויסע ראלע, און צווייטענס, אז פרעגלען פלייש דארף מען קענען, און ניט יעדער קען דאס. אבער יענער וואס קען עס יא, מעג פרעגלען פלייש און מעג עס דערלאנגען אזעלכען וואס האט א גוטען מאגען, ניט מורא האָ־בענדיג, אז מען וועט דערפון קראנק ווערען.

אבער, מערקט זיך די רעגעלען: דריי פונקטען דארפען אב־געהיט ווערען: 1) אז דאס פעט אין דער פרעגעל־פאן זאל פריהער געמאכט ווערען זעהר היים איידער מען לעגט אריין דאס פלייש; 2) שנעל ארונטערנעהמען די פאן אזוי גיך ווי דאס פלייש ווערט פארטיג, און, 3) ארויסציהען וויפיעל פעט עס בלייבט אין פלייש מיט אבסארביר־פאפיר, דאס הייסט, מיט פאפיר וואס ציהט אין זיך דאס פעטע. געוועהנליכעס ברוינעס, ווייכעס פאפיר, אהן א גלאנץ, איז אויך גוט צו דיעזען צוועק.

אלע קעכערס שטימען איין, אז דאס פלייש, געפרעגעלט אין פעט, איז זעהר געשמאק.

אַ גוטֶע אידעָע איז צו פְּרעגלען אַ סטייק, אָדער אַנדערעס פְּלייש,

אין פעט, וואו מען האָט פריהער האַלב איינגעפרעגעלט א ציבעלע. אָבער, ניט פערגעסען, אז בשעת מען לעגט ארויף דאָס פלייש, זאָל דאָס פעט מיט דער ציבעלע זיין קאָכעדיג.

מען קען, צו דער ציבעלע אריינשניידען אויך א רויהע קאַר־טאָפעל און דאָס פרעגלען מיט דער ציבעלע צוזאַמען. יעדענפאַלס אָבער, זאָל דאָס פעט פריהער זיין שטאַרק הייס איידער מען לעגט אריין די ציבעלע מיט די קאַרטאָפעל.

153. ביף א לאַ מאָד.

דאָס וואָס מען רופט אין דער פראַנצויזישער קיך ביף א לאַ מאָד (Beef a la Mode), איז אונגעפעהר ווי דאָס אידישע עססיג־פלייש, בלויז וואָס מען גיט זיך אָב דערמיט אביסעל מעהר און מען גיט בעסער אכטונג אויף דער צובערייטונג.

אַם בעסטען דערפאַר איז א שטיק דינעס, רונדעס פּומפּ פלייש, אָדער אירגענד א טהייל וואָס קען ארויסגעבען א דינעס שטיק פלייש. נאָכדעם ווי דאָס פלייש ווערט פארטיג צום קאָכען, מאַכט מען אין דעם גאַנץ קליינע שניט, וואוהין מען דריקט אריין זעמעל־מעהל, אביסעל מאַרזשאָרים, דין געבראָקטע ציבעלע, א צייהנדעל קנאָבעל, קאַיען פעפער, זאַלץ, א פּאָאר נעגעלעך און אזוי ווייטער, לויט ווי די פאמיליע האָט ליעב דיעזע אַלע געווירצען. דאָס אַלעס זאָל פריהער ווערען דורכגעברוינט מיט אביסעל פעט, דאַן גוט אריינגעריבען אין פלייש.

דאָס פלייש זאָל מען אריינלעגען אין אַן ערדענע געגלעזטע כלי מיט אביסעל פעט, בעסער איז גריוועז (גריבענעס) וואָס זיינען ניט גוט אויסגעשמאָלצען געוואָרען. אויב דאָס פלייש וועגט צוויי פונט (ווייניגער טויג עס ניט), זאָל מען אריינגיסען א גלאָז גוטען סיידער־עססיג, אַנדערטהאַלבען גלעזער סטאָק־זופּ, צודעקען גוט און שטעלען צום פייער עס זאָל זיך לאַנגזאַם דעמפּפען פינף שטונדען צייט.

אויב עס איז ניטאָ קיין סטאָק־זופּ, זאָל מען זיך בענוטצען מיט וואַסער.

154. ברייזד ביף.

ברייזד ביף (Braised beef), וואָס האָט קיין איבערזעצונג אויף אידיש, ווערט אַזוי צובערייטעט:

מען נעהמט איין שטיק רינד־פלייש וואָס וועגט דריי פונט. דאָס לעגט מען אַריין אין אַ דאַמפּף־פּאַן (stew pan) און מען לעגט צו אַ שטיק פעט. אין אַזאַ פאַל, וואו מען רעכענט זיך ניט זעהר שטאַרק מיט די רעזולטאַטען פאַר'ן מאָגען, מעג זיין אַ שטיק ברוסט־פעט, אָדער גאַנץ געוועהנליכעס רינד־פעט. אויב מען קען דאָס ערזעטצען מיט גענזען־שמאַלץ אָדער היהנער־שמאַלץ, איז אודאי גוט. יעדענ־פאַלס, אַזוי דעקט מען צו דאָס פלייש מיט'ן פעט און מען שטעלט עס אַוועק ביים פייער אויף עטליכע מינוטען. דאַן בראָקט מען אַריין צוויי ציבעלעס, פערשיעדענע גרינצייגען פון סיזאָן, אַביסעל סעלערי און אייניגע דינע שטיקלעך מעהרען. דאָס זאָל מען צודעקען מיט אָנדערט־האַלבען פּאַינט וואַסער, אָדער סטאַק־זופּ. אַביסעל זאַלץ און פעפער צום טעם זיינען גוט.

דאָס אַלעס זאָל לאַנגזאַם קאָכען פון צוויי ביז דריי שטונדען. נאָך דיעזער צייט, ווערט די זופּ ציעמליך דין, עס ווערט פון איהר אַ גרייווי (gravy). מען זאָל אַרויסנעהמען דאָס פלייש און דאַן האַלטען די גרייווי אין אַ בעזונדער כלי ביז מען נעהמט אַרונטער דאָס פעט. אום דאָס צו טהאָן, שטעלט מען אַריין די כלי אין אַן אַנדער כלי מיט אייז־קאַלטעס וואַסער. אָט אַזוי קומט אַרויף דאָס פעט פון אויבען, וועלכעס מען נעהמט אַרונטער מיט אַ לעפעל. נאָכהער נעהמט מען די גרייווי און מען קאָכט זיי בעזונדער ביז עס ווערט דיק. עס איז גוט צוצומישען אַביסעל קאָרן־סטאַרטש (corn starch) אָדער איינפּאַכעס מעהל מיט קאַלטעס וואַסער און גוט אויסמישען. דאָס גיסט מען נאָכהער אַרויף אויפ'ן פלייש, מען שטעלט עס אַריין אין אַ פּאַן, די פּאַן אין אַ הייסען אויוועז, וואו עס בלייבט פון 8 ביז 10 מינוטען, דאַן סערווירט מען.

155. געפּרעגעלטעס פלייש מיט קרויט.

מען נעהמט פלייש וואָס איז ניט דערקאָכט, אָדער ניט דער־

פרעגעלט. דאס צושניידט מען אין רעפטלעך (פענעצען). אויב דאס פלייש אליין איז ניט פעט גענוג, זאל מען אריינלעגען אביסעל פעט און דאס לייכט צופרעגלען. נאכהער זאל מען נעהמען אבגעקאכטעס פלייש, גוט צוהאקען, בעפעפערן און בעזאלצען. מען נעהמט דאן א פריי־פאן, מען שמירט אוים מיט פעט און מען דערהיצט. דאן לעגט מען אריין א רייהע קרויט, א רייהע פלייש, א רייהע קרויט, ווידער פלייש און צו לעצט נאך היבש קרויט עס זאל צודעקען. דאס לאזט מען דעמפפען און פרעגלען ביז עס ווערט פארטיג. מען סערווירט עס הייסערהיים.

156. געהאקטע קאללאפס.

פאר געהאקטע קאללאפס (**minced collops**) מאכט מען פריהער אביסעל גרייווי פון אן אונץ היהנער־פעט אדער אן אונץ און א האלב קריסקא מיט א קארגען עס־לעפעל מעהל. ווען דאס הויבט אן צו ווערען ברוין, ווארפט מען אריין גוט־צושניטענע פעטרושקע, גע־מאלענע געווירצען, זאלץ און פעפער, און מען מישט אוים. דאס דארף זיך אזוי לאנג קאכען, ביז אלעס ווערט א טיעפעס געל־ברוין.

דערווייל נעהמט מען א פונט ראונד סטייק, מען צוהאקט עס גאנץ פיין און מען ווארפט עס אריין אין דער גרייווי. יעצט דארף מען אכטונג געבען צו האלטען דאס פלייש גוט צוטהיילט ביז עס ווערט גוט הייס. דאס איז ניט לייכט צו טהאן, נאר די פלייסיגע בעל הבית'טע קען עס אויספיהרען, ווען זי איז טהעטיג מיט א לאנגען גאפעל. ווען דאס פלייש איז ענדליך גוט דערהיצט אין דער גרייווי, זאל מען לאנגזאם אריינגיסען א האלבע גלאז הייסעס, קאכעדיגעס וואסער און דאס אלעס לאזען דעמפפען צעהן מינוטען.

איידער מען סערווירט עס, איז גוט דאס צו בעגיסען מיט קעטשאפ (**ketchup**) אדער גאר בלויז מיט דער זאפט פון א לימענע. אביסעל איינגעמאכטע מושטאר און קאיען פעפער זיינען אויך גוט.

בשעת עס קאכט זיך, מעג מען איינברוינען א ציבעלע. אבער נאך דעם ווי מען בענוצט זיך מיט אנדערע גרינצייגען, איז דאס ניט נויטהיג. אויסער ווען מען האט א ספעציעלע נייגונג צו א ציבעלע.

157. ראָאסט־ביף קראָקעטס.

מען דאַרף פריהער גוט צוהאַקען, אָדער צומאָלען דאָס פלייש און דאָס אָבמעסטען. עס דאַרף זיין אַ פולער פּאַינט.

דערווייל נעהמט מען אַן עס־לעפעל און אַ האַלב גוט־געהאַקטע ציבעלע און מען קאָכט עס אין אַן עס־לעפעל קריסקאָ אָדער היהנער־שמאַלץ. מען זאָל אַכטונג געבען עס זאָל ניט ווערען ברוין. אין דעם זאָל מען אריינשיטען אַ פולען עס־לעפעל מעהל, אויסמישען און קאָכען צוויי מינוטען, אריינשיטען אַ טהעע־לעפעלע זאַלץ, אַ פערטעל טהעע־לעפעלע פעפער, אַ האַלבען כהעע־לעפעלע ענגלישען מושטאַר און דאַן דאָס צוהאַקטע פלייש. דאָס זאָל מען מישען און קאָכען 5 מינוטען. דאַן צושלאָגט מען צוויי אייער געלכלעך און מען קאָכט צוויי מינוטען. נאָכהער זאָל מען אויסלעגען אויף אַ טעלער און אוועק־שטעלען עס זאָל זיך אָבקיהלען.

דאַן זאָל מען נעהמען זעמעל־מעהל, צושלאָגען אַן איי אין אַ זופּען־טעלער. דאַן זאָל מען אָננעהמען אַן עס־לעפעל פלייש, איינ־טונקען אין איי, דורכקייקלען אין זעמעל־מעהל, דאָס אוועקלעגען אויף אַ האַק־ברעטעל און מיט צוויי טיש־מעסערס מאַכען דערפון אַ קראָקעט. די פאָרמע איז אונגעפעהר ווי אַ היימישער היטעל־צוקער, אָבער ניט אזוי שטאַרק שפּיטציג.

אזוי זאָל מען אויסאַרבייטען קראָקעטען פון דעם גאַנצען פלייש, דאַן זאָל מען זיי פּרעגלען אין אַ טיעפעס און הייסעס פעט, ביז זיי ווערען פון אַ גאָלד־ברוינעם קאָליר. דאָס זאָל מען סערווירען מיט אַ טאָמייטאָ־סאָס, אָדער גלאַט מיט געדעמפּפטע טאָמייטאָס.

פון דעם פריהער אויסגערעכענטען, זאָל אַרויס 14 קראָקעטען.

158. האַמבורגער סטייק.

נעהמט אַ רונדען סטייק און צוהאַקט גאַנץ דין. דאָס זאָל גוט דורכגעקנעטען ווערען מיט ברויט־ברעקלעך, פּעטרושקע דין־געהאַקט, און ציבעלע צוריבען אויף'ן רייב־אייזען, דאס זאָל מען בעזאַלצען און בעפעפערן, מאַכען דערפון באַללס, זיי איינטונקען אין אַן איי־געלכעל,

דורכקייקלען אין קרעקער דאָסט אָדער ברויט־ברעקלעך. דאַן זאָל מען דאָס פּרעגלען אין פעט. מען זאָל עס סערווירען מיט א דינער גרייווי.

159. גרייווי.

מיר האָבען דערמאָהנט אין לעצטען נומער, „מען זאָל עס סער־ווירען מיט א דינער גרייווי". די פראַגע איז, וואו נעהמט מען די גרייווי ווען דאָס פלייש האָט קיין גרייווי ניט אַרויסגעגעבען?

דאַרויף ענטפערען מיר, אַז מען קען אימער האָבען גרייווי.

פאַר אַלעמען, דאַרף מען אַרונטערנעהמען די גרייווי פון אַלערליי צובערייטעטע פליישען, דאָס בעהאַלטען אין אייז־קאַסטען, כל־זמן מען בעזאַלצט עס גוט און מען בעפעפערט עס גוט, קען עס שטעהן א היבשע צייט. דאַן קען מען נעהמען די ביינער פון אַלע געקאָכטע פליישען, זיי אָנגיסען מיט קאַלטעם וואַסער, און לאָזען דעמפּפען צוויי שטונדען צייט. דאָס וועט, ווי געוועהנליך, אימער אַרויסגעבען אַביסעל גוטע סטאָק־זופּ, וואָס מען קען געברויכען אַלס צובערייטונג פאַר גרייווי. איבערהויפּט קען מען אימער נעהמען אַביסעל פעט, אין דעם אַריינלעגען מעהל געמישט מיט וואַסער, דורכפּרעגלען און מאַכען א גרייווי.

איבערהויפּט קען א בעל הבית'טע, וואָס געברויכט אָפט גרייווי, קויפען ספּעציעלעס פלייש דאַפיר, און דאָס לאַנגזאַם קאָכען אין קאַלטעם וואַסער. מען קען דאַן אָוועקשטעלען א גאַנצען טאָפּ גרייווי.

160. קאָרנד ביף העש.

נעהם אָנדערטהאַלבען פונט פרישען קאָרנד־ביף, וועלכער איז גוט אָבגעקאָכט. דאַן צוהאַק איהם גאַנץ דין. נעהם עפּעס מעהר ווי א האַלב פונט קאַרטאָפעל געקאָכטע און מיש אַריין אין פלייש. נעהם דריי גרויסע ציבעלעס, צושנייד און מאַך זיי ברוין אין פעט אָדער קריסקאָ. ווען די ציבעלע ווערט גוט ווייך, זאָל מען צולעגען דאָס פלייש מיט די קאַרטאָפעל, בעשיטען מיט זאַלץ און פעפער. אויב דאָס איז ניט ווייך גענוג, מעג מען צומישען אַביסעל סטאָק־זופּ

אָדער גלאַט הייסעס וואַסער און דאַן גוט דורכמישען. אַ קליינער, גוט־צוהאַקטער רויטער פעפער גיט עס אַ בעזונדערן טעם. ווער עס האָט ניט ליעב קיין ציבעלע, קען דאָס אויסמיידען. מען סערווירט עס מיט אַביסעל פעטרושקע.

161. אָקסען הארץ.

נאָכדעם ווי דאָס הארץ ווערט כשר געמאַכט, דאָס הייסט, אויסגעווייקט, אויסגעזאַלצען און אויסגעוואַשען, דאַרף מען ערשט אַכטונג געבען, אַז די אינוועניגסטע אָדערן פון הארץ, זאָלען זיין גוט אויסגעוואַשען פון אירגענד אַ בלוט.

נאָכהער לעגט מען עס אריין אין אַ טאָפּ, מען גיסט אָן מיט קאַלטעס וואַסער און מען לאָזט עס קאָכען 15 מינוטען צייט. דאַן זאָל מען אָבזייען דאָס וואַסער, אָבטריקענען דאָס פלייש און דאָס אָנפילען מיט זעמעל־מעהל, פעטרושקע, זאַלץ, פעפער, מוסקאַט־נוס און אַ היבשעס שטיקעל צוהאַקטעס ברוסט־פעט, געגזען־שמאַלץ אָדער היהנער־שמאַלץ. מיט אַ פּאָאר צייהן־שטעבערס (טוט־פּיקס), פערמאַכט מען עס ווען מען שטעלט עס בראָטען צוזאַמען מיט אַנדערעס פלייש, עס געבענדיג 20 מינוטען צום פונט. מען סערווירט עס מיט גרייווי. אַביסעל קאַפּראַנט דזשעללי איז גוט אַלס אַ סאַלאַט דערצו.

162. האָט פּאָט.

האָט פּאָט (hot pot) איז אַ קאַלטעס פלייש־מאכל.

מען שיילט אָב און מען צושניידט אין סלייסעס עטליכע קאַרטאָפעל און אַ שפּאַנישע, אָדער גלאַט אַזוי אַ לייכטע ציבעלע. מען לעגט אויס אַ פּודינג־פּאַן מיט אַ רייהע קאַרטאָפעל, דאַן אַ רייהע צושניטענעס קאַלטעס פלייש, אַביסעל ציבעלע און אַביסעל טאָמייטאָס (גאַנצע טאָמייטאָס צושניטען אין פיער שטיקלעך). די לעצטע רייהע זאָל זיין קאַרטאָפעל. די פּאַן גיסט מען אָן מיט סטאָק־זופּ ביז עס ווערט פול. דאָס שטעלט מען אריין אין אַ אויווען צו באַקען אַ שטונדע. אויב פעפער, זאַלץ און עהנליכע זאַכען מיט גרינצייגען זיינען אין דער מאָס, קומט ארויס דערפון אַ גאַנץ פיינעס עסען, אָבוואָהל דאָס איז אַביסעל שווער צום פערדייהען.

163. אקסען ניערען געפרעגעלט.

די ניערען פון א בהמה זיינען כשר. ליידער פערנאכלעסיגען אידען דיזע דעליקאטעסע. מען קען זיכער אנזאגען דעם בוטשער ער זאל עס בעזארגען.

מען נעהמט די ניערען און מען צושניידט זיי אין דער לענג. מען טונקט זיי אין מעהל און מען פרעגעלט זיי אין קאכעדיגעם פעט אדער קריסקא. עס דארף ניט זיין צופיעל פעט אין דער פאן, אבער עס מוז זיין זעהר היים. דאן זאל מען לאזען די ניערען זעהר לאנגזאם דורכ־קאכען אדער דורכפרעגלען אין פעטען. מען קען דערווייל צוגעבען צו ביסלעך קריסקא, אויב עס פעהלט פעט. אבער אכטונג געבען, ניט צו בעריהרען דאס פלייש מיט'ן קאלטען פעט. די פאן מוז דערווייל דורכגעקייקעלט ווערען אום דאס פעט זאל זיך שנעל דערהיטצען.

ווען די ניערען ווערען גוט ברוין, זאל מען זיי סערווירען אויף א הייסען טעלער און ארויפגיסען דעם זאפט פון א לימענע.

164. אקסען ניערען געדעמפפט.

מען נעהמט א גרויסען ניער און מען לעגט זי אריין אין זאלץ אויף א צוויי שטונדען. דאן לאזט מען זי זיך גוט אויסווייקען. דאן זאל מען ארויפגיסען ריינעם קאלטעם וואסער און עס לאזען קאכען ביז עס ווערט ווייך. דאס וואסער זאל זיין אביסעל געזאלצען. ווען עס ווערט פארטיג, זאל מען צוהאקען די ניער, צוגיסען אביסעל פון דעם וואסער אין וועלכען עס איז געקאכט געווארען, אריינשטעלען אין א פאן, אריינלעגען אביסעל פעט מיט וואסער, דאס לאזען אביסעל אויפקאכען און מאכען געדיכט מיט קארן־סטארטש.

165. געפרעגעלטע לעבער, איינפאך.

רינדס־לעבער איז ניט אזוי גוט ווי קאלבס־לעבער, אבער מען קען עס מאכען זעהר געשמאק דורך ריכטיג צובערייטען. מען דארף די לעבער איינווייקען אין זאלץ און הייסעם וואסער אויף 15 מינוטען. אבטריקענען, אבווישען און איינדריקען אין א ריינעם טוך. דאן בע־

שיטען מיט מעהל, אויפקאָכען פעט אָדער קריסקאָ, אריינלעגען די לעבער און פרעגלען ביז עס ווערט ברוין. עס מוז זיך אפילו פרעגלען לאַנגזאַם, אָבער ניט לאָזען עס זאָל זיך דעמפּפען.

166. געפּרעגעלטע לעבער מיט ציבעלע און קאַרטאָפּעל.

נאָכדעם ווי די לעבער איז צובערייטעט געוואָרען צום פּרעגלען ווי פריהער, זאָל מען זי צושניידען, איינטונקען אין זעמעל־מעהל אָדער קרעקער־דאָסט. דערווייל זאָל מען ארייגשניידען היבשע עטליכע ציבעלעס און זיי איינקאָכען אין הייסען פעט, אָבער זיי ניט מאַכען ברוין. דאַן זאָל מען צושניידען אַ פּאָאַר קאַרטאָפּעל, רויהע, אויף דינע סלייסעס, אריינלעגען אין דער ציבעלע און דארויף לעגען די לעבער. עס מוז זיך לאַנגזאַם פּרעגלען צוזאַמען, ביז די ציבעלע און די קאַרטאָפּעל ווערען גוט ברוין, דאַן איז די לעבער פאַרטיג. אביסעל זאַלץ און פּעפּער איידער עס ווערט פאַרטיג.

167. געבראָטענע לעבער.

לעבער קען מען צובערייטען בראָילד (broiled). דאָס איז אַם בעסטען איידער די לעבער ווערט אויסגעזאַלצען. מען דאַרף זיי אויך ניט אָבוואַשען. מען צושניידט סלייסעס, ווי אויף אַ דינעם סטייק, און מען לעגט די בראָטען אויף אַ דראָט אויפ׳ן פייער. מען מוז זעהר אָפּט אומקעהרען דעם דראָט. אין מיטען בראָטען בעזאַלצט מען די לעבער. דאָס פייער זאָל ניט זיין צו שטאַרק און עס מוז זיך אַזוי לאַנג בראָטען, ביז, ווען מען שניידט אויף, זאָל ניט זיין קיין רויהער טהייל אין מיטען.

168. געבאַקענע לעבער.

אויף דער זעלבער אַרט קען מען אויך באַקען לעבער.

אין די מאָדערנע אייזערנע אויווענס ביי אונז אין אַמעריקאַ, קען מען דאָס זעהר לייכט אויספיהרען.

ווען דער אויווען איז מיטעלמעסיג הייס, נעהמט מען די לעבער,

ניט צושניטען, און מען בעזאַלצט גוט, און מען שטעלט אריין אין אויווען מיט'ן דראַט. וועהרענד א האַלבע שטונדע דאַרף דער לעבער זיין פאַרטיג אויב ער איז שטאַרק פערטריקענט געוואָרען ארום און ארום, בעשניידט מען און מען סערווירט אין צושניטענע שטיקלעך מיט גענזען־שמאַלץ.

169. ביף אַליוומ.

מען צושניידט א שטיק רונדען סטייק, וועלכער זאָל זיין א האַל־בען אינטש דין. דערפון מאַכט מען שטיקער פיער אינטשעס קוואַד־ראַט. יעדעס שטיק בעשיט מען מיט זעמעל־ברעקלעך, אביסעל רויהעס רינד־פעט, א צובראָקטע ציבעלע, פעפער און זאַלץ. דאָס וויקעלט מען צונויף און מען לעגט אריין אין א פאַן. מען בעדעקט מיט גרייווי אָדער סטאַק־זופ און מען דעמפפט עס ביז עס ווערט גוט ווייך.

170. פאָט ראָאסט.

נעהמט א שטיק מיטעל־טשאַק, וואָס זאָל וועגען, אונגעפעהר, דריי פונט. דאָס זאָל מען אריינלעגען אין א קעסעל איבער א גוטעס פייער. עס דאַרף פריהער ברוין ווערען אויף איין זייט, דאַן אויף דער צווייטער. נאָכהער זאָל מען אריינגיסען דריי פערטעל פאַינט קאָכעדיגעס וואסער. דאָס זאָל מען צודעקען און לאָזען קאָכען, לאַנג־זאַם, א שטונדע. ווען דאָס פלייש איז האַלב פאַרטיג, זאָל מען אריינ־שיטען א קאַרג טהעע־לעפעלע זאַלץ. נאָכדעם ווי דאָס וואסער דעמפפט אויס, זאָל מען מעהר ניט אריינגיסען, ווייל עס מוז בלייבען גענוג פעט צו קאָכען דאָס פלייש. ווען דאָס פלייש איז פאַרטיג, זאָל מען עס אריינלעגען אין א הייסער שיסעל. מען זאָל אָבזייען דאָס גאַנצע פעט, בלויז צוויי עס־לעפעל זאָל מען לאָזען. צו די צוויי עס־לעפעל פעט זאָל מען אריינשיטען אביסעל מעהל, גוט אויסמישען און צוגיסען דריי־פערטעל פאַינט וואסער. מישען ביז עס קאָכט אויף. אריינשיטען זאַלץ, פעפער, דאַן דאָס ארויפגיסען אויפ'ן פלייש.

171. פאָטעד ביף.

מען דאַרף צושניידען אויף קליינע שטיקלעך דריי פונט מאָגערעס, רויהעס רינד פלייש. די שטיקלעך זאָל מען גוט צוקלאָפּען, אָדער צו־

שטויסען, מיט א וואלגער־האלץ. דאס אלעס זאל מען בעשיטען מיט צומאלענע ענגלישע געווירץ. דאן ארויפשיטען היבשלעך זאלץ, פעפער, און אביסעל קאיען־פעפער. דאס זאל מען לאזען שטעהן א פּאאר שטונדען אין א קאלטען פּלאטץ, עס איבערקעהרענדיג א פּאאר מאל. דאן זאל מען עס ארייגלעגען אין א טאפּ, צוגיסען גענוג וואסער עס זאל זיך קענען קאכען, אבער ניט עס זאל צוגעדעקט ווערען מיט'ן וואסער. דאס זאל מען ארומבינדען מיט א דיקעם, ברוינעם פּאפּיר, צודעקען מיט א טעלער, און עס לאזען שטעהן אין א האלב־הייסען אויווען אכט אדער צעהן שטונדען. דאן זאל מען לאזען דאס פליישׁ קאלט ווערען. נאכהער זאל מען עס גוט צורייבען און צוקלאפּען און ארייגגיסען אביסעל גרייווי. דאס זאל מען דאן אנגיסען אין בלעכענע זשארס, ארויפגיסען פון אויבען צו ביסלעך פעט און אוועקשטעלען אין א קיהלען פּלאטץ.

דאס קען שטעהן ניט נאר וואכען, נאר אויך מאנאטען. ווען מען סערווירט עס, זאל מען עס צושניידען אויף קליינע שטיקלעך און אויפגעבען אויף א טעלער מיט כריין.

172. ביפסטייק פּאי.

נעהם צוויי פונט רינד פליישׁ צום דעמפּפען (טשאק איז דאס בעסטע אין דיעזען פאל). צושנייד עס אין רונדע שטיקלעך. דערצו איז זעהר גוט ארייגצושניידען צוויי לאם ניערען. לעג אריין דאס פליישׁ אין א פאן, דעק צו מיט ווארעם וואסער און קאך עס דריי־פערטעל שטונדע. מאך א דעק פון א פּאינט מעהל, וואסער און דריי עס־לעפעל געגזען־שמאלץ. דאס זאל ווערען אויסגעקאטשעלט ווי א בלעטעל לאקשען. דאן נעהמט מען א פאן, מען מאכט אן אונטער־דעק, אין מיטען פאן שטעלט מען אריין א קליינע קאפּע און ארום־און־ארום לעגט מען אריין דאס פליישׁ, אכטונג געבען עס זאל זיין איבעראל איין דיקקייט. דאן שיט ארויף אביסעל מעהל, פעפער און זאלץ, דעק צו מיט'ן איבריגען טייג.

דאס אלעס זאל מען ארייגשטעלען אין אן אויווען עס זאל זיך באקען שנעל, דאס הייסט, דער אויווען זאל זיין ציעמליך הייס, אבער ניט צו הייס עס זאל ברענען. א שטונדע באקען איז גענוג.

די ווירטהין זאָל אכטונג געבען, אז איידער זי לעגט אריין דאָס אונטערשטע טייג אין דער פאן, זאָל די פאן זיין גוט אויסגעשמירט מיט פעט.

173. קאַרטאָפעל פאַי.

קאָך אָב און צורייב א פּאָאר פונט קארטאָפעל. צורייב זיי גוט מיט א הילצערנער לעפעל. נעהם א טיעפע פאן, שמיר גוט אויס מיט פעט אָדער קריסקאָ, דאן לעג אויס קארטאָפעל אן אינטש דיק. צושנייד עטליכע שטיקלעך ראָאסט־ביף, לעג עס אויס אויף די קארטאָפעל. דאן לעג נאָך אמאָל קארטאָפעל, ווידער פלייש און צום ענדע נאָך קארטאָפעל. גיס ארויף א היבשע ביסעל גרייווי פון דעם ראָאסט־ביף, אָדער זופּ־סטאָק, בעזאָלץ און בעפעפער, און באַק עס צוואנציג מי־נוטען אין אן הייסען אויוון. עס דארף ווערען גוט ברוין און מען זאָל עס סערווירען הייסערהייט.

174. ביפסטייק פּודינג.

צושנייד צוויי פונט טשאָק אויף גאנץ קליינע שטיקלעך. דאן צושנייד אויך צוויי לאָם ניערען. דאן נעהם ארונטער פון דעם דריי אונצעס (ניט מעהר און ניט ווייניגער. זיי פּינקטליך). און מיש דאָס אויס מיט א פאינט מעהל און קנעט דאָס אויס אין א טייג, דערווייל צוגיסענדיג וואסער, עס מישענדיג פון מיטען ווי מען טהוט ווען מען פערקנעט לאָקשען. דאָס דארף ניט זיין צו הארט און ניט צו שיטער. עס מוז אָבער גוט דורכגעקנעטען ווערען. אזוי קנעטענדיג זאָל עס ווערען הארטלעך. דאן זאָל מען עס אויסקאטשען. נעהם א פאן, שמיר אויס גוט מיט פעט און לעג אויס איינוועניג דאָס טייג. עס זאָל אָבער בלייבען גענוג פאר אן אויבערשטע דעק. דאן זאָל יעדעס שטיקעל פלייש, אויסער די ניערען, גוט אויסגעקייקעלט ווערען אין מעהל, זאַלץ און פעפער צום טעם, דאָס זאָל מען אויסלעגען אויפ'ן טייג. דאן ארונטערדריקען, עס זאָל זיין ווייך געפּרעסט. דאן זאָל ארויפ־געלעגט ווערען דאָס איבעריגע טייג, דאָס צודריקען און צוקלעפּען צו די זייטען פון דער פאן ווי ביי א פאַי. דאן זאָל די פאן ארומגע־

בונדען ווערען מיט א טוך. דאָס זאָל אזוי ארייגגעשטעלט ווערען אין א טאָפּ קאָכעדיגעס וואסער און אזוי זאָל זיך עס קאָכען נים וועניגער ווי פיער שטונדען.

מען דארף אכטונג געבען, אז דאָס וואסער זאָל דערגרייכען ביז צו דער גאַנצער זייט פון דער פאַן, וואו דער פּאַי געפינט זיך.

אויב דאָס וואסער קאָכט אוים, זאָל מען דאַן דערגיסען אלץ מיט קאָכעדיגעס וואסער. מען דארף בלויז גוט אויפפּאסען, אז דאָס פלייש וואָס מען לעגט אריין, זאָל זיין גוטעס, זאפטיגעס פלייש.

175. ביף פּאַסעדזש.

צוהאַק איין פונט רינד פלייש און א פּאָאר שטיקלעך ברוסט־פעט. ווען עס איז דאָ א מאָהל־מאַשין, צו צומאָהלען דאָס פלייש, איז נאָך בעסער.

דאָס פלייש זאָל דאַן, מיט די הענד, גוט דורכגעקנעטען ווערען, כדי עס זאָל זיך אויסמישען.

נעהם דערצו א האַלבעס פונט ברויט־ברעקלעך, צוויי עס־לעפעל געמישטע געווירצען (mixed spices), לעז אויף אַביסעל דזשעלאַטין (gelatine) אין הייסעס וואסער און מיש עס אוים מיט צוויי גוט־צושלאָגענע אייער־געלעכלעך. פערמיש דאַן דאָס פלייש, ברויט־ברעק־לעך און אייער צוזאַמען, דאַן פערבינד דאָס אַלעס אין א ריינעם טוך, לעג עס אריין אין הייסעס וואסער און קאָך עס צוויי שטונדען.

ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָלסטו ארונטערנעהמען דאָס טוך, אָב־זייען, און שטעלען עס זאָל זיך אָבקיהלען. מען עסט עס, ווי געוועהנ־ליך, קאַלטערהיים.

176. ביפסטייק.

עס איז אונמעגליך גענוי צו בעשטימען און פאַרשטעלען וואָס פאַר א ביפסטייק א הויז־פרוי זאָל פאַרבערייטען. כמעט אין יעדער שטאָדט פון דיעזען לאַנד, פאַרבערייטעט מען פערשיעדענע ארטען ביפסטייק.

א טענדערלאָין סטייק, סיי וואָס פאַר אַן אנדער נאָמען ער זאָל

טראגען, איז דער בעסטער. דער טענדערלאין סטייק זאל געבראטען ווערען אויף די קויהלען (broiled), אבער מען זאל ניט ארויפשיטען קיין זאלץ ביז ער ווערט האלב־פארטיג.

אום א סטייק זאל זיין פאלקאמען, זאל ער זיין דריי אינטשעס דיק און זאל געבראטען ווערען איבער האליץ־קויהלען.

לאמיר דא אריינגעהן טיעפער אין דער ערקלערונג פון א גוטען ביפסטייק. דער ביפסטייק איז די קרוין פון אלע אמעריקאנישע מאכלים, און, לאמיר אייך זאגען, זיין גוטסקייט בעשטעהט אין זיין איינפאכקייט און אויך אין זיין נאהרהאפטע. שטאף.

יעצט, כסדר :

פאר אלעמען, זאל דאס פלייש, ווי געזאגט, זיין פון דעם טענדערלאין טהייל, דאן זאל עס ניט זיין צו פריש. קיין צו פרישעס פלייש איז גוט אויף סטייק. אום ווינטער, איז גוט אויפצוהענגען דאס פלייש אויף א פאאר טעג אין דרויסען, אויפ׳ן פראסט. אום זומער, זאל עס זיין אין אייז־קאסטען צוויי מעת־לעת.

מיר האבען בעמערקט, אז עס זאל זיין דיק דריי אינטשעס. אזוי איז מען זיך נוהג אין די גרויסע אמעריקאנישע האטעלען און רעסטאראנטען. פון דעסטוועגען איז, פאר היימישען געברויך, גוט אויך צוויי אינטשעס. די אורזאכע איז, ווייל, פאר היימישען געברויך האט מען ניט די מעגליכקייטען אזוי צו בראטען א סטייק ווי אין די רעסטאראנטען.

דאס פלייש זאל בשום אופן ניט געוואשען ווערען. מען זאל עס ארומשניידען מיט א שארפעס מעסער אום עס זאל זיין ריין. דאן זאל זיין דער בראט־דראט (gridiron) פון זילבער, און מען זאל אי־מער אויפפאסען, אז די שטענגעלעך זאלען זיין אימער ריין, איידער דאס פלייש ווערט ארויפגעלעגט, זאל מען די דראטען גוט בעשמירען מיט פעט.

אם וויכטיגסטען איז אבער דאס פייער.

אין די רומעניש־אידישע רעסטאראנטען אין אמעריקא, קען מען זעהן ווי מען בראט אזא סטייק. עס איז דא א ספעציעלער אויוועז, וועלכער קאסט גאנץ ביליג. דיעזער אויוועז ווערט אויסגעהייצט מיט האליץ־קויהלען, און איבער די קויהלען געפינט זיך א דראט. אבער מען

זאָל אויף דיעזען דראַט ניט בראָטען, זאָנדערן אויף דעם זילבערנעם, ווי אָנגעצייגט.

די קויהלען דאַרף מען לאָזען זיך גוט צוברענען. זיי מוזען אפילו זיין אין גאַנצען גליהענדיג, אָבער עס טאָר פון זיי ניט ארויסקומען קיין בלויער פלאַם, ווייל דיעזער פלאַם איז אַ גאַז וואָס פערדאַרבט דאָס פלייש.

ווען דאָס פלייש בראָט זיך, זאָל מען ניט פערגעסען צוויי זאַכען, ערשטענס, אַז דאָס פלייש איז זעהר דין און עס מוז זיך היבשלעך בראָטען, און צווייטענס, אַז דאָס לאָזענדיג צופיעל אויף איין זייט, וועט עס פערברענט ווערען. מען מוז עס אַלזאָ זעהר אָפט אומדרעהען.

נאַטירליך איז עס געוועננט אָן דעם געשמאַק פון עסער; מאַנכע האָבען ליעב גוט געבראָטען, אָדער האַלב געבראָטען. יעדענפאַלס, זאָל מען ניט פערגעסען, אַז פלייש, ווען אפילו האַלב געבראָטען, איז עס גוט צום עסען און עס איז ניט שעדליך דורך דער רויקייט.

ווען דער סטייק איז פאַרטיג, זאָל מען נעהמען אַ פלאַכען טעלער, גוט דערהיטצען, און דאַרויף אַרויפלעגען דעם סטייק.

מאַנכע מענשען בעשמעלצען דעם סטייק מיט אַביסעל היהנער־שמאַלץ — נאַטירליך, ווען דער מאָגען פראָטעסטירט ניט.

177. געפּרעגעלטער ביפסטייק.

ווען די הויז־ווירטהין האָט ניט אַלע אויסגערעכענטע מיטלען צו בראָטען אַ סטייק, און ווען די מאָגענס פון די עסערס זיינען דערמיט איינפערשטאַנען, קען מען פּרעגלען אַ ביפסטייק.

מען נעהמט אַ פאַן, וועלכע מען מאַכט זעהר היים. דעם סטייק צוקלאַפּט מען גוט און מען שניידט איהם איין אין עטליכע פלעטצער. דאַן זאָל מען אַריינוואַרפען דאָס פלייש אין דער הייסער פאַן און אומקעהרען עטליכע מאָל. דאָס זאָל מען פאַרטזעצען ביז דער סטייק ווערט פאַרטיג. דאַן זאָל מען בעזאַלצען און בעפעפערן און בעשמירען מיט אַביסעל היהנער־שמאַלץ, אַריינלעגען אין אַ הייסען טעלער, אַרויפלעגען אַן אַנדערן טעלער און אַזוי לאָזען שטעהן אויף אַ ווייל.

דאָס איז אַ געפּרעגעלטער סטייק לייכט צום פערדייהען.

דאן נעהט דער רעגעלמעסיגער געפרעגעלטער סטייק.

מען דערהיטצט פעט אדער קריסטא, מען לעגט אריין דעם סטייק, מען דעקט צו און מען פאסט אויף ער זאל זיך אי בראטען, אי דעמפ־פען. ווען ער איז איבער העלפט פארטיג, דעקט מען אויף, מען שיט אריין אביסעל מעהל און מען זעהט דער סטייק זאל ווערען ברוין און אזוי זאל ער זיך אבפרעגלען ביז צום פארטיג ווערען.

אנשטאט מעהל, קען מען אריינבראקען א פאאר ציבעלעס און לאזען צוזאמען זיך פרעגלען, ביז די ציבעלעס ווערען גוט ווייך און דער סטייק פארטיג.

178. שפאנישער סטייק.

נעהמט א ווייכעס שטיקעל סטייק. נעהמט ציבעלעס, צושניידט אין סלייסעס, לעגט זיי אריין אין א פאן מיט עופות־פעט אדער קריס־קא, דערהיטצט עס ביז צום קאך־פונקט. דאן זאל מען זיי אביסעל אברוקען פון הייסען פייער און לאזען שטעהן ביז זיי וועלען אנציהען א היבשען טהייל פון פעט. דאן זאל דער סטייק בעפעפערט און בע־זאלצען ווערען, אריינגעלעגט אין א בעזונדער פאן און אבגעקאכט, ווי פריהער אנגעצייגט. דאן זאל מען ארויפלעגען די ציבעלע, אריינ־גיסען קאכעדיגעס וואסער און לאזען שטעהן א פאאר מינוטען אויפ'ן פייער. נאכהער זאל מען סערווירען אלעס צוזאמען.

179. סטייק מיט ציבעלע.

צושניידט היבשע עטליכע ציבעלעס אויף סלייסעס און לעגט זיי אריין אין קאלטעס וואסער. דאן לעגט אריין די סטייק אין א פאן מיט אביסעל רויהעס פעט. מעג זיין רינד־פעט. בשעת די ציבע־לעס קאכען, זאל מען זיי גוט אבשוימען. דאן זאל מען מיט זיי ארומ־לעגען דעם סטייק, בעזאלצען בעפעפערן, גוט צודעקען און שטעלען אויפ'ן פייער. ווען דער זאפט פון די ציבעלעס האט זיך אויסגע־טריקענט און דאס פלייש איז געווארען ברוין אויף איין זייט, דאן זאלט איהר אוועקנעהמען די ציבעלע, איבערקעהרען דעם סטייק, צוריקלעגען די ציבעלעס און פרעגלען ביז דער סטייק ווערט פארטיג. אבער גוט אכטונג געבען, ער זאל ניט ברענען.

180. ביף סטיו.

פלייש צום סטיוען, אדער דעמפּפען, זאָל אימער זיין דורכגע־וואקסען מיט אביסעל פעט, ניט מאָגער. דאַן זאָל מען דאָס פלייש גוט אויסבייגערן.

נעהם א ציבעלע און פרעגעל איין אין היהנער־שמאַלץ אָדער אין קריסקאָ. די ציבעלע דאַרף ניט ווערען זעהר ברוין. דאַן זאָל מען אריינ־לעגען די ציבעלע אין טאָפּ, נאָכהער דאָס פלייש און וואסער עס זאָל צודעקען אונגעפעהר עפּעס מעהר ווי א העלפט פון דעם פלייש. ווען דאָס דערגרייכט ביז צום קאָכען, זאָל מען עס לאָזען לאַנגזאַם דעמפּפען.

א שטונדע איידער דאָס ווערט פאַרטיג, זאָל מען אריינלעגען מעהרען, געשניטען אין דער לענג, ווייסע בריקווע, און קארטאָפעל. א העלפט פון די קארטאָפעל זאָלען זיין בעשניטען זעהר דין, כדי ווען דאָס וועט זיך גוט איינקאָכען, זאָל עס מאכען דיקער דעם סאָס.

אין דעם מעג מען אריינלעגען איינלעגעכטס (dumplings) און עס זאָל אזוי געמאכט ווערען: מען נעהמט דריי־פערטעל פּאינט מעהל, מיט א העלפט דערפון אין מאנדעל־מילך, א פולען עס־לעפעל בייקינג־פּאודער און אביסעל זאַלץ. מען קען אויך, אנשטאַט דער מאנדעל־מילך, נעהמען אן איי מיט א גלאָז וואסער, גוט אויסמישען, און דאַן, מיט א לעפעל, אננעהמען און אריינוואַרפען אין טאָפּ. נאָכהער גוט צודעקען און ניט אויפדעקען ביז דער סטיו דאַרף סערווירט ווע־רען. דאָס איינלעגעכטס דאַרף נעהמען 15 מינוטען עס זאָל פאַרטיג ווערען.

181. אונגאַרישעס דעמפּף־פלייש.

מען נעהמט דאָס זעלבע פלייש ווי פאר ביף־סטיו, מען צושניידט עס אין קליינע שטיקלעך. עס מעג אויסגעשניטען ווערען דאָס נאָב־הענגענדע פעט. דאַן זאָל מען צושמעלצען אביסעל קריסקאָ, אָדער היהנער־שמאַלץ. ווענהרענד דאָס פעט ווערט שטאַרק הייס, זאָל מען אריינלעגען דאָס פלייש און עס פרעגלען ביז עס ווערט ברוין ארום־און־ארום.

דערוויל זאָל זיין אָנגעגרייט א צובראָקטע ציבעלע, דאן זאָל מען עס אריינלעגען צוזאמען מיט'ן פלייש און קאָכען איינינע מינוטען. נאָכהער זאָל מען אריינגיסען א האלבען פאינט סטאָק־זופ, א היבשע ביסעל טאָמייטאָ־סאָס (סטיועד טאָמייטאָס מיט דעם דיקען טהייל גוט צובראָקט), אביסעל פעטרושקע און ענלישעס געווירץ. דאָס אלעס זאָל אריינגעלעגט ווערען אין א טאָפּ, צוגעדעקט און עס זאָל זיך לאנג־זאם דעמפּפען צוויי שטונדען.

דאן זאָל מען ארויסנעהמען די פעטרושקע, און אויפדעקען כדי דער סאָס זאָל ווייניגער ווערען, דאָס גוט אויסשוימען און לאָזען גוט אויפקאָכען.

ווען מען סערווירט דיזען סטיו, זאָל מען אויך דערלאנגען פריש אָנגעריבענעם כריין.

182. געשטאָפּטער ביף סטייק.

נעהם א שטיק סטייק, אונגעפעהר א אינטש דיק, מאַך א גע־פילעכץ פון ברויט, גרינצייגען און אזוי ווייטער, און שפּרייט דאָס אויס איבער'ן סטייק. וויקעל עס איין און נעה צו מיט א נאָדעל־פאָדעם. לעג עס אריין אין אן אייזערנעם טאָפּ. אין טאָפּ זאָלען זיין א פּאָאר ריינע שטיקלעך האָלץ, כדי עס זאָל ניט צופּארען אָדער צו־ברענען צום טאָפּ. גיס ארויף וואסער עס זאָל צודעקען דעם סטייק.

זאָל דאָס לאנגזאם דעמפּפען צוויי שטונדען — מעהר, אויב דאָס פלייש איז נאָך ניט ווייך. דאן נעהמט מען ארויס דעם סטייק, מען לעגט איהם ארויף אויף א ברייטען, פלאַכען טעלער, און אויף דעם גיסט מען ארויף די גרייווי פון דעם זעלבען סטייק.

דער סטייק זאָל צושניטען ווערען אין פיערען, אָבער ווען מען שניידט איהם, זאָל מען זיך בעדיענען מיט א שאַרפעם מעסער און ניט צוברעקלען דאָס געפילעכץ.

183. געקאָכטע אָקסען צונגען.

אויב די צונג איז א געוויכערטע אָדער געטריקענטע, מוז מען זי פריהער איינווייקען איבער נאַכט אין קאַלטעם וואסער, אָבער ווען זי איז בלויז געלעגען איינגעזאַלצען, זיינען א פּאָאר שטונדען גענוג.

נאָכדעם לעגט מען אריין די צונג אין פרישעם קאַלטעם וואַסער און מען שטעלט אויף איבער אַ לאַנגזאַמעם פייער. עס דאַרף אַזוי פערבלייבען אַ שטונדע אָדער צוויי, איידער דאָס וואַסער הויבט אָן צו קאָכען.

דאַן זאָל דאָס לאַנגזאַם דעמפּפען וועניגסטענס נאָך דריי און אַ האַלבע שטונדע. דאַן זאָל מען עס פּראָבירען מיט אַ הילצערנעם גאָפּעל, אויב דאָס איז ווייך, איז עס פאַרטיג. דאָס איז דאָס איינציגע מיטעל אויסצוגעפינען אויב געטריקענטע צונג איז פאַרטיג און מען מעג עס עסען.

ווען מען קלייבט אויס אַ צונג, זאָל מען זוכען די גלאַטסטע. נאָכדעם ווי דאָס איז אָבגעקאָכט, זאָל מען אָבשיילען די הויט, ארומ־פּוטצען, בעשיטען מיט געהאַקטע פּעטרושקע.

184. געהאַקטע צונגען.

געהאַקטע צונגען, אָדער „טאָנג־העש", דאַרף מען נעהמען דעם וואָרצעל פון דער צונג און די ארומגעשניטענע שטיקלעך, זיי צו־האַקען, ניט זעהר דין; צולעגען פּונקט אַזוי פיעל קאַלטע געקאָכטע קאַרטאָפּעל און דאַן איינהאַקען גוט מיט דער צונג. אריינשיטען זאַלץ, פעפער און אַביסעל מושטאַר, דאַן עס גוט בענעטצען מיט וואַסער, אָדער אַביסעל סטאָק־זופּ. אָדער גאַר מיט דער זופּ אין וועלכער די גאַנצע צונג איז געקאָכט געוואָרען. נעהם אַ פאַן, לעג אריין אַ שטיקעל היהנער־שמאַלץ אָדער קריסקאָ, זאָל זיך דאָס גוט צושמעלצען און דורכנעהמען די גאַנצע פאַן, ביז עס הויבט אָן ווערען ברוין. דאַן זאָל אריינגעלעגט ווערען דער העש און אויסגעלעגט גלייך איבעראַל. דאָס זאָל אַזוי לאַנג זיך קאָכען, אָדער פּרעגלען, ביז עס ווערט אונטען גוט ברוין. דאַן זאָל מען עס אריינלעגען אין אַ דערהיטצטען פּלאַטער און סערווירען.

185. פּאַטעד טאָנג.

פּאַטעד טאָנג (potted tongue), מאַכט מען אַזוי: מען נעהמט די אָבגעשניטענע שטיקלעך פון דער אָבגעקאָכטער צונג, מען צוהאַקט זיי זעהר דין, דאַן בעזאַלצט מען און מען שיט אריין אַביסעל קאַיען

פעפער און אביסעל פראנצויזישען מושטאר צום טעם. צו צוויי קאפּעס צונג זאָל מען נעהמען א שטיקעל היהנער־שמאלץ אָדער קריסקאַ, עט־וואָס קלענער ווי אַן היהנערשע איי. דאָס אַלעס זאָל מען גוט אויס־מישען, אָנפילען דערמיט ערדיגע קאָפּעס, ארײנשטעלען אין א פאַן קאָכענדיגעס וואסער און דאָס לאָזען באַקען אין אויווען 30 מינוטען.

ווען דאָס קיהלט זיך אָב, זאָל מען עס בעדעקען מיט היהנערשע שמאלץ, געגזענע שמאלץ אָדער עטוואָס רינדערנע ברוסט־פעט. דאַן דאָס אוועקשטעלען אין א קיהלען אָרט. דאָס וועט האלטען א לאַנגע צייט, און עס איז אימער גוט מיטצוגעבען קינדער אין סקוהל אריין פאר לאָנטש, אָדער ווען מען ברענגט אהיים א גאסט און ער פערלאַנגט עסען.

186. מאָגען.

דער מאָגען (tripe) פון א בהמה, איז כמעט אימער א גוטע שפייז. ער איז גוט פאר מענשען, וואָס ליידען פון מאנגעל אין פעפּסין, און ער איז גלאַט גאר ניט שלעכט אַלס א נאהרהאפטע שפּייז.

דער מאָגען, וואָס זעהט אויס אינוועניג ווי די שטיבעלעך פון ביהנען אין וואקס, איז דער בעסטער. ער דאַרף אויך זיין קלאָר־ווייס; די טונקעל קאָלירטע זיינען צו שטארק און קענען ניט גע־מאַכט ווערען אין א פיין־שמעקענדע שפּייז.

אין גרויסע שטעדט, וואו די בוטשערס מאַכען דערפון א מסחר, ווערען די מאָגענס פריהער פאַרבעריטעט און ריכטיג אָבגערייניגט איידער מען פערקויפט זיי. אויב די הויז־ווירטהין איז אין צווייפעל וועגען דער צובערייטונג, דאַן זאָל זי דאָס וואשען און וואשען נאָך אמאָל, דאָס גוט אָבקראַצען מיט א שטומפּיגעס מעסער, דאַן אויס־רייבען עס מיט א בארשט (וואָס זאָל זיך געפינען ביי יעדער ווירטהין אין קיך). ווען דאָס איז פאָלקאָמען ריין, זאָל מען עס ארײנלעגען אין קאַלטעס וואסער און דאָס לאָזען קאָכען צעהן מינוטען נאָכדעם ווי דאָס וואסער הויבט אָן צו זידען.

מען זאָל עס ארויסנעהמען פון הייסען וואסער און עס שנעל ארײנוואַרפען אין קאַלטעס וואסער, אָבקראַצען און אָבריײניגען נאָך אמאָל, איבערזייענדיג דאָס וואסער וועניגסטעס צוויי מאָל.

עס זאָל ווידער צוגעדעקט ווערען מיט קאַלטעס וואַסער, אוועק־געשטעלט אויפ'ן פייער און עס לאָזען ווידער קאָכען פון צוויי און אַ האַלבע שטונדע ביז דריי, דאַן ווידער אַריינלעגען אין קאַלטעס וואַסער און נאָך קאָכען דריי שטונדען.

דאַן איז עס פאַרטיג מען זאָל מאַכען דערפון וואָס מען וויל.

עס זעהט אוים צו זיין אַביסעל צו פיעל מיה, אָבער עס וועט זיך לוינען, ווייל דער מאָגען ווערט אַזוי פאַלשטענדיג ווייס און ריין און בילדעט איינע פון די פיינסטע שפּייזען.

אויב מען קאָכט מאָגען (טראֵיפּ) וואָס איז שוין כלומר'שט ריין, זאָל מען עס אַריינלעגען אין זאַלץ וואַסער, גוט אויסוואַשען, דאַן אַריינלעגען אין קאַלטעס וואַסער און לאָזען אַזוי לאַנג קאָכען ביז עס ווערט ריין.

187. מאָגען פריקאַסעע.

מען נעהמט דעם מאָגען און מען צושניידט אין פיער־עקיגע שטיק־לעך. דאָס זאָל מען אַריינלעגען אין אַ פאַן, דערצו לעגט מען אַריין ענגלישעס געווירץ, אַ ציבעלע צושניטען אין שטיקלעך, זאַלץ און קאַיען פעפער. דאָס דעקט מען צו מיט רהיין־וויין, אָדער וואַסער גע־מישט אויף דער העלפט מיט עססיג. דאָס זאָל דעמפּפען אַ שטונדע. דאַן זאָל מען אָבזייען דעם סאָס אין אַ ריינער פאַן. אין דעם סאָס זאָל מען אַריינלעגען אַ שטיקעל היהנער־שמאַלץ אָדער קריסקאַ, אַזוי גרוים ווי אַ וועלשענע נוס, אַביסעל מעהל, און אַן עס־לעפעל געבראָקטע פּעטרושקע. דאָס זאָל לאַנגזאַם קאָכען צעהן מינוטען. דאַן אַריינ־קוועטשען דעם זאַפט פון אַ לימענע, בעגיסען דעם טראֵיפּ און סער־ווירען.

188. געפרעגעלטער מאָגען.

מען נעהמט עטליכע שטיקלעך געגזען־פעט אָדער היהנער־פעט און מען שטעלט עס אוועק אין אַ פאַן עס זאָל זיך איינפרעגלען. מען לאָזט אין דעם די גריבענעס. דאַן צושניידט מען אַן אָבגעשיילטען עפּעל אויף קליינע שטיקלעך און מען וואַרפט אַריין. ווען די שטיקלעך

עפּעל הויבען אָן צו ווערען ברוין, נעהמט מען פיער־עקיגע שטיקלעך מאָגען, מען טונקט זיי אין מעהל און מען ווארפט אריין.

דאָס לאָזט מען אזוי לאנג פּרעגלען ביז עס ווערט ברוין און עס זאפּט איין דאָס פעטע. מען סערווירט דאן אלעס צוזאמען.

189. מאָגען־סאלאד.

נעהם א פונט קאלטען אָבגעקאָכטען מאָגען, צושנייד אויף שטיקלעך אָן אינטש פיער־עקיג, נעהם צוויי אונצעס קריסקאָ, אָדער צוויי אונצעס היהנער־שמאלץ, לעג אריין אין א פּרעגעל־פאן און לאָז זיך עס צושמעלצען, ווארף דאן אריין א צושניטענע ציבעלע מיט די שטיקלעך מאָגען און לאָז עס פּרעגלען ביז עס ווערט ברוין און ווייך. דאן נעהם ארויס דעם מאָגען מיט דער ציבעלע, שיט ארויף אָן עס־לעפעל צוהאַקטע פּעטרושקע, גיס אריין אָן עס־לעפעל עססיג, זאלץ און אביסעל קאיען פעפער. דערהיטץ אלעס צוזאמען.

נאָכהער בעדעקט מען דעם דנאָ פון א פּלאַטער, אָדער גרויסען פלאַכען טעלער, מיט טאָמייטאָ־סאָס, אין דעם לעגט מען אריין דעם מאָגען מיט די איבעריגע זאכען, און אזוי סערווירט מען עס.

190. לאָם־ברוסט מיט אספּאראַגוס.

מען נעהמט ארונטער די הויט און א טהייל פון פעט פון דער לאַם־ברוסט, דאן צושניידט מען דאָס אין שטיקלעך. דאָס בעשיט מען מיט אביסעל מעהל און מען שטעלט עס אריין אין א פאן מיט אָן אונץ קריסקאָ. אזוי זאָל זיך עס פּרעגלען ביז עס ווערט ברוין. דאן זאָל מען בעדעקען דאָס פלייש מיט ווארעמעס וואסער, אריינוואַרפען א בינטעלע פּעטרושקע, צוויי קליינע ציבעלעס, און דאָס לאָזען לאַנגזאַם קאָכען ביז דאָס פלייש איז אָבגעקאָכט. מען זאָל אָבשוימען דאָס פעטע, ארויסנעהמען די ציבעלע און די פּעטרושקע און דאָס גוט צוהאַקען. דאן עס צוריק אריינלעגען אין דער גרייווי, אָדער זופּ, מיט א פּאינט שפּיטצען (tops) פון אָבגעזאָטענעם אספּאראַגוס.

אין דעם אריינשיטען זאלץ און פעפער, עס לאָזען זיך ווייטער קאָכען עטליכע מינוטען און סערווירען.

אויב עס איז ניטאָ קיין פרישער אספאַראַגוס, קען מען נעהמען סטרינג־ביענס (דינע בעבלעך) און קענד אספאַראַגוס.

191. פריקאַסעע פון לאַם.

נעהם די ברוסט פון א לאַם, צושנייד אין שטיקלעך, אונגעפעהר אַנדערטהאַלבען אינטשעס קוואַדראַט, שיט אריין זאַלץ און פעפער. לעג דאַס אַלעס אריין אין א סאָספּען מיט א ציבעלע צושניטען אין פיערען, דריי נעגעלעך, א לאַרבער בלעטעל און דריי אונצעס קריסקאַ. דעק דאַס אַלעס גוט צו און זאָל זיך עס לאַנגזאַם דעמפּפען א האַלבע שטונדע ; דאַס אונטערטרייסלענדיג עס זאָל ניט ווערען צוגעברענט.

דאַן זאָל מען אריינגיסען א פּאַינט קאָכעדיגעס וואַסער, גוט צו־דעקען און נאָך אַמאָל קאָכען א שטונדע. דאַן זאָל מען אָבזייען די זופּ און פערדעקען מיט אַן עס־לעפעל מעהל. אַם בעסטען איז פריהער גוט דורכצומישען דאַס מעהל מיט אַביסעל קאַלטעס וואַסער. דאַן זאָל מען אַלעס צוזאַמען דורכקאָכען א פּאָאַר מינוטען און סערווירען.

192. לאַם געדעמפּפט מיט אַרבעס.

מען זאָל צושניידען דאַס לאַם־פליש אין שטיקלעך, און צו־שטעלען עס קאָכען אין א דאַמפּף־פּאַן. עס זאָל זיין בלויז גענוג וואַסער צו פערדעקען דאַס פלייש. די פּאַן זאָל ווערען צוגעדעקט און עס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען צוואַנציג מינוטען. דאַן זאָל מען גוט אָבשוימען, אריינשיטען אַן עס־לעפעל זאַלץ און א קוואָרט געשיילטע אַרבעס. ווידער צודעקען און לאָזען עס זאָל זיך דעמפּפען א האַלבע שטונדע.

דאַן זאָל מען צולאָזען דריי אונצעס קריסקאַ, אריינשיטען אַן עס־לעפעל מעהל און דאַס אריינמישען אין דעם פלייש. דאַס זאָל צוזאַמען זיך לאַנגזאַם קאָכען צעהן מינוטען.

עס איז גוט צו סערווירען מיט נייע געקאָכטע קאַרטאָפעל.

193. אויף־קויהלען־געבראָטענע ניערען.

צו דיעזען צוועק זיינען גוט לעמענע אָדער שעפּסענע ניערען. פריהער וואַשט מען זיי גוט אויס, דאַן לאָזט מען זיי זיך אָבטריקענען.

נאכהער צושניידט מען זיי אויף דער העלפט. מען טונקט זיי איין אין קאכעדיגעם היהנער־שמאלץ אדער קריסקא, מען בעזאלצט און מען בעפעפערט זיי, און מען בראט זיי. דאן סערווירט מען זיי אויף א הייסען טעלער.

194. געקאכטער מאטען.

מאטען איז שעפסענעם פלייש. דאס בעסטע אום אבצוקאכען, איז פון דעם שולטער. פון דעסטוועגען איז ריפ און פוס, אויך ניט שלעכט.

דאס בעסטע פאר מאטען איז, עס זאל וויקען א היבשע צייט אין קאלטעם וואסער, און דאן זאל עס אויסגעזאלצען ווערען פאל־שטענדיג לויט דעם אידישען דין, נאכהער זאל מען עס גוט אויס־וואשען און ארייגלעגען אין הייסעם זאלץ־וואסער און עס לאזען קאכען 12 מינוטען פאר יעדען פונט פלייש. מען זאל אכטונג געבען, עס זאל זיך קאכען לאנגזאם. ווען עס איז שוין באלד פארטיג, זאל מען עס צודעקען און לאזען דעמפפען פון 10 ביז 15 מינוטען.

דאס קען מען סערווירען ווארעם, אבער אבגעקיהלט איז עס נאך בעסער. א טאמיטא־סאס איז גוט דערצו.

195. מאטען טשאפס.

מאטען טשאפס איז דאס בעסטע פלייש צום בראטען נאך לאם־טשאפס. דאס בעסטע איז, ווען דער בוטשער זעלבסט שניידט אויס די טשאפס. אבער די ווירטהין מעג איהם זאגען, אז זי וויל, דאס די טשאפס זאלען זיין דריי אינטשעס דין און יעדער זאל וועגען אונ־געפעהר א האלבעם פונט.

די טשאפס קען מען אי פרעגלען, אי בראטען.

אם לייכטעסטען צו פערדייהען זיינען זיי, ווען מען בראט זיי אויף א זילבערנעם דראט איבער האלץ־קויהלען, בלויז מיט אביסעל זאלץ אין מיטען בראטען. אבער מענשען מיט געזונדע מאגענס פער־גינען זיך זיי צו פרעגלען אין פעט. פריהער האבען מיר שוין געגעבען די אלגעמיינע רעגלען דערפאר.

196. איירישער סטיו.

נעהמט צוויי פונט מאַטען (האַלז איז דער בעסטער טהייל דער־פּאַר). דאַן נעהמט דאַס זעלבע געוויכט אין קאַרטאָפעל מיט איין גרויסע ציבעלע. פאַר אַלעמען לעגט מען אריין אין דער קאָך־פאַן אַ רייהע סלייסעס קאַרטאָפעל, דאַן אַ רייהע שטיקלעך פלייש מיט ציבעלע, און אויב איהר האָט גענזענע אָדער היהנערשע גריבענעס, לעגט זיי אריין, ווען ניט אַ פּאָאר שטיקלעך רויהעס רינד ברוסט־פלייש.

אָט אַזוי זאָל געהן איין רייהע נאָך דער צווייטער; אַלעס בע־זונדער גוט בעזאַלצען און בעפעפערט. דאַן גיסט אָן גענוג קאַלטעס וואַסער עס זאָל, אונגעפעהר, אַלעס פערדעקען. קאָכט עס לאַנגזאַם צוויי שטונדען, אָדער מעהר, ווען דאָס פלייש איז ניט גענוג ווייך.

מען דאַרף אַכטונג געבען ניט צו שאָקלען און ניט צו טרייסלען, כדי די קאַרטאָפעל זאָל זיך ניט צופאַלען.

197. מאַטען בראַטען.

פאַר אַ בראַטען פון מאַטען איז גוט צו נעהמען אַ גאַנצען שולטער צוזאַמען מיט'ן ביין. דאַן זאָל מען גוט אויסשניידען יעדעס שטיקעל פעט דערפון.

איידער מען שטעלט עס קאָכען, זאָל דאָס פלייש געוואַשט ווערען מיט אַ ריינעם טוך ביז עס ווערט גאַנץ טרוקען. דאַן זאָל מען נעהמען אַ הילצערנעם האַמער, אָדער גלאַט אַזוי אַ שווערעס שטיק האָלץ און צוקלאַפּען גוט דאָס פלייש ביז עס ווערט פלאַך. דאַן זאָל מען עס צו־שניידען אין צווייען. אין דעם זאָל מען אריינבראָקען אַ האַלבעס פונט רויהעס גוטעס רינד ברוסט־פעט, אַ פערטעל פונט רויהעס גענזענעס אָדער היהנער'שע שמאַלץ, ווען ניט מעג זיין שוין צושמאָלצענעס, איין האַרט־געקאָכטעס איי, אַביסעל פעטרושקע, אַ גרויסעס שטיק ציבעלע. צו דעם זאָל מען צולעגען אַביסעל ענלישעס געווירץ, אַביסעל אָנגערי־בענע לימענע־שאָלאַכץ. צומיש אַלעס און פערבינד עס מיט אַ רויהעס איי. דאָס אַלעס זאָל אריינגעלעגט ווערען צווישען צוויי שטיקער פלייש, דאַן זאָל מען עס פערבינדען מיט אַ שטאַרקען פאָדעם.

דאַן זאָל מען אריינלעגען אין א פאַן א היבשע ביסעל שמאַלץ אָדער קריסקאָ, אויפקאָכען און אריינלעגען דאָס פלייש.

אם בעסטען פאַר דעם איז אַן אויוועו. עס דאַרף זיך בראָטען אזוי לאַנג ביז עס ווערט גוט ווייך. מען זאָל עס סערווירען הייסערהייט.

198. קאַלבס קאָפּ.

די ערשטע זאַך מיט א קאַלבס קאָפּ, דאַרף מען ארויסנעהמען דאָס געהירן, דאָס אריינוואַרפען אין קאַלטעס וואסער אויף א שטונדע. דאַן קאָך זיי אָפּ אין זאַלץ־וואַסער 20 מינוטען און שטעל זיי אוועק.

דער קאָפּ זאָל כשר געמאַכט ווערען ווי דער דין איז, דאַן זאָל מען דאָס קאָפּ גוט אָבווישען מיט א טוך.

דאַן זאָל מען דאָס אַלעס גוט בעפעפערן און בעזאַלצען, אריינ־וואַרפען אין הייסעם וואַסער אויף 10 מינוטען. נאָכהער ארויסנעהמען, אריינלעגען אין קאַלטעס וואַסער און שטעלען קאָכען ביז עס האַלט ביים פאַרטיג ווערען. דאַן גיסט מען אָב דאָס וואַסער און מען מאַכט ד׳:רפון א בראַטען מיט אביסעל פעט, א ציבעלע, אביסעל מעהל און עס זאָל שטעהן אין אַן אויוועו פון 15 ביז 25 מינוטען.

199. קאַלבס געהירען.

ווי מיר האָבען פריהער אָנגעציינט, זאָל דאָס קאַלבס־געהירען פריהער אָבגעקאָכט ווערען, דאַן זאָל מען ארונטערנעהמען די הויט און, ווען מעגליך, אויך די אָדערן.

אם בעסטען איז, זיי אריינצולעגען אין קאַלטעס וואַסער און לאָזען שטעהן ביז מען בעדאַרף זיי.

מען קען זיי אי פרעגלען אי דעמפּפען. פאַר פרעגלען, זאָל מען זיי צושניידען אין לאַנגע שטיקלעך, טונקען אין מעהל און פרעגלען אין הייסעם שמאַלץ אָדער קריסקאָ. צום דעמפּפען, זאָל מען אריינ־לעגען עטליכע קליינע, רונדע ציבעלעס, ניט צושניטען, ענגלישעס געווירץ, אביסעל גרינצייג, אביסעל סטאַק־זופּ, אָדער גלאַט אזוי זופּ, און דאַן אריינגיסען א וויין־גלעזעל רייהן־וויין. דאָס זאָל זיך דעמפּפען צוואַנציג מינוטען, און דאַן איז עס פאַרטיג צום סערווירען.

200. קאסעראָל פון קאַלבס־פלייש.

קאָך אָב אַ פונט קאַרטאָפעל און צוריב זיי גוט. לעג זיי נאָכהער אריין אין אַ פאַן,גיס אריין אַן עס־לעפעל זופּ און אַ האַלבען אונץ קריסקאָ, אביסעל זאַלץ און זעהר וועניג פעפער. דאַן װאַרף אריין דאָס גוט־צושלאָגענע װײַסעל פון אַן איי. מיש אַלעס גוט אויס, שטעל עס ארויף אויפ׳ן פייער ביז עס ווערט זעהר הייס.

דאַן לעג ארויף די קאַרטאָפעל אויף אַ לאַנגען טעלער, און מיט אַ לעפעל און מעסער זאָלסטו זיי מאַכען אויסצוזעהן ווי אַ וואַנט. צושלאָג גוט דאָס געלכעל פון אַן איי און בעשמיר דערמיט די קאַר־טאָפעל־וואַנט.

שטעל דאָס דאַן אריין אין אויווען און לאָז עס שטעהן ביז די קאַרטאָפעל ווערען ברוין. צושנייד אין קליינע שטיקלעך איין פונט קאַלבס־קאָטלעטען ; צושמעלץ אין אַ פאַן אביסעל היהנער־שמאַלץ אָדער קריסקאָ ; ווען עס איז גוט הייס, לעג אריין די שטיקלעך פלייש און לאָז זיי אַזוי לאַנג זיך פּרעגלען, ביז זיי ווערען גוט ברוין פון אַלע זייטען. בעשיט זיי מיט זאַלץ און פעפער, טונק זיי איין אין מעהל און פּרעגעל נאָך אַמאָל.

ווען דאָס פלייש ווערט ווייך און פאַרטיג, זאָל מען עס אַוועק־לעגען נעבען די ברוינע קאַרטאָפעל, צודעקען מיט טאָאסט־ברויט און סערווירען וואַרעם.

201. קאַלבס טשאָפּס.

נאָכדעם ווי מען האָט געקױפט ביים בוטשער פאַרטיג אויס־געשניטענע קאַלבס־טשאָפּס, זאָל מען זיי אהיים נעהמען, כשר מאַכען און דאַן צוקלאַפּען מיט אַ הילצערנעם האַמער.

צושלאָג מיט אַ געלכעל פון אַן איי, טונק איין פריהער די טשאָפּס אין קרעקער־מעהל אָדער ברויט־ברעקלעך, דאַן אין איי און ווידער אַמאָל אין קרעקער־מעהל. דאָס איי, נאַטירליך, זאָל האָבען זאַלץ און פעפער.

דערווייל זאָל מען האָבען פאַרטיג אַ טיפע פאַן מיט קאָכע־דיגעס שמאַלץ, קיין קריסקאָ. די טשאָפּס זאָל מען אריינלעגען אין

פעט און ניט צודעקען. דאָס זאָל זיך אזוי לאנגזאם פרעגלען, און ניט אומקעהרען די טשאפס אין ווענינער צייט ווי 4 אָדער 5 מינוטען. די טשאפס מוז מען לאנגזאם אויפהויבען אום די ברעקלעך זאָלען ניט ארונטערפאלען.

ווען דאָס פלייש איז ווייך און ברוין, זאָל מען דאָס סערווירען מיט טאָמייטאָ־סאָס.

202. קאַלבס קאָטלעטען.

ערלויבט ניט דעם בוטשער צו מאכען די קאָטלעטען מעהר ווי א האַלבען אינטש דיק. מען דארף זיי טונקען אין ברעקלעך און אייער, פונקט ווי טשאפס, און זיי דאן אויך אריינלעגען אין הייסען שמאַלץ. ווען זיי ווערען פארטיג, זאָל מען אָפזייען דאָס שמאַלץ אין א בעזונדער כלי, אריינגיסען אביסעל הייסעם וואסער, גוט אויסמישען, נאָך אמאָל דורכקאָכען, ביז עס ווערט א גרייווי. דאָס זאָל מען נאָכהער ארויפגיסען אויף די קאָטלעטען.

203. ראַגו פון קאַלבס פלייש.

ראַגו (**Ragout**) איז א געשמאַקער פראנצויזישער מאכל. עס איז אייגענטליך, ווי מען זאָגט אויף אידיש, א ראָסעל־פלייש פון א קעלבעל.

ווי געוועהנליך, נעהמט מען צו דיעזען צוועק די קאַלבס־ברוסט. דאָס פלייש זאָל צושניטען ווערען אין אָנדערטהאַלבען אינטשיגע שטיקלעך, דאן זאָל מען עס לייכט איינפרעגלען און אריינלעגען אין א טאָפּ מיט צושניטענע ציבעלעס, אביסעל פעטרושקע, און נאָך גרינצייגען פון סיזאָן. דאן פעפער און זאַלץ. דאָס זאָל צוגעדעקט ווערען מיט זופּ, אָדער מיט הייסעם וואסער. גוט צודעקען און דעמפּפען צוויי שטונדען.

צו דעם מאכט מען א געוועהנליכען איינברען. דאן נעהמט מען א גלאָז ווייסען וויין און מען גיסט אריין. איין קאָך פון א מינוט, און עס איז פארטיג.

204. קאַלבס בראַטען.

שולטער אָדער ריפען, ווי אויך ברוסט, איז דאָס בעסטע פאַר בראַטען. דער בראַטען איז געשמאַקער, ווען דאָס פלייש ווערט אָנגעפילט. דאָס געפילעכטץ זאָל בעשטעהן פון ברויט-ברעקלעך, פעטרושקע און היהנער-שמאַלץ. זאָל די הויז-ווירטהין געדענקען, אַז זי זאָל דאָס געפילעכטץ ניט נעטצען, אויסער וואָס עס זאָל זיין גענוג פעט עס צוזאַמען צו האַלטען.

דאָס געפילעכטץ זאָל אַריינגעלעגט ווערען נאָכדעם ווי מען מאַכט א שניט אין פלייש. דער שניט זאָל אימער געהן אין דער ברייט אין דער דיקסטער זייט פון פלייש. דאַן זאָל מען בעשפּרינקלען דאָס פלייש מיט אַביסעל מעהל, זעהר ווניג, און דאָס אַריינלעגען אין דער פאַן זיך בראַטען, צוואַנציג מינוטען פאַר יעדען פונט.

קאַלבס-פלייש ווערט אָפטמאָל צו ברוין און דערפאַר אויך צו טרוקען. דערפאַר זאָל אויפגעפּאַסט ווערען, ערשטענס, די פאַן זאָל זיין צוגעדעקט, כדי דער דאַמפּף זאָל ניט ארויס און האַלטען פייכט דאָס פלייש, און דאַן זאָל דאָס געבראַטען ווערען ביי א לייכטען פייער.

וועהרענד דעם בראַטען, זאָל די הויז-ווירטהין עטליכע מאָל אָננעהמען די זופּ פון פלייש אין דער פאַן מיט א לעפעל און ארויפגיסען אויפ'ן פלייש עס זאָל זיין פייכט.

205. סוויטברעד.

סוויטברעדס (sweetbreads) זיינען דריזען. אין פיעלע לענדער ווייסען ניט די אידען דערפון, אָדער זעהר ווניג. דאָרט געהט עס אוועק אין די רייכע קריסטליכע הייזער. דאָ אין אַמעריקא, איז עס בעקאַנט אונטער דעם נאָמען גראַשיצע, וועלכעס איז א רומענישעס וואָרט.

סוויטברעדס איז זעהר געשמאַק, זעהר נאַהרהאַפט, און ווען דאָס איז גוט צובערייטעט, איז דאָס א זעלטענער שפּייז.

206. געבראַטענע סוויטברעדס.

אין די אָריענטאַלישע לענדער ווערען סוויטברעדס געגעסען בלויז געבראַטען אויף קויהלען, דאָס הייסט, בראַ‏ילד.

דיווירטהין מוז אָבער וויסען, אויב דאָס פּאַסט זיך פאר דיעזען צוועק. זי דארף זיך איבערצייגען, אַז די סוויטבערעדס זיינען ווייך גע־נוג. דאָס קען זי וויסען איינפאַך פון אַ דריק מיט'ן פינגער. ווייכע סוויטבערעדס זיינען באַלד אַזוי ווי געהירן.

אויב די סוויטבערעדס זיינען ווייך, דאַן זאָלען זיי געשניטען ווער־רען גאַנץ דין, אַרויפגעלעגט אויף אַ דראָט און געבראָטען איבער אַ האָליץ־קויהלען פייער.

דאָס פייער זאָל זיין ציעמליך לעבעדיג, אָבער ניט צו שטאַרק, ווייל די סוויטבערעדס ווערען לייכט צוגעסמאַליעט און בלייבען רויה אינוועניג.

מען דארף זיי זאַלצען אין מיטען בראָטען.

207. סוויטבערעד קראָקעטס.

די אַמעריקאַנישע קיך מאַכט אָבער פערשיעדענע אַנדערע מאכלים פון סוויטבערעדס. דאָס ערשטע זיינען די סוויטבערעד־קראָקעטס.

מען נעהמט איין פּאָאר סוויטבערעדס, אַ האַלבעס גלאָז מאַנדעל־מילך, געלעכלעך פון צוויי אייער, פינף טראָפּען ציבעלע זאַפט, אַ האַלבען עס־לעפעל צושמאָלצענעס היהנער־שמאַלץ אָדער קריסקאָ, צוויי עס־לעפעל מעהל, איין עס־לעפעל צוהאַקטע פעטרושקע, אַ האַל־בען עס־לעפעל זאַלץ ; פעפער און אַביסעל מוסקאַט־נוס.

פריהער שניידט מען אַרום די סוויטבערעדס, דאָס הייסט, מען רייניגט זיי אָב פון פעט און הויטען, דאַן לאָזט מען זיי קאָכען פון צוויי ביז דריי מינוטען אין וואַסער. נאָכהער צוהאַקט מען עס גאַנץ דין. דאַן צורייבט מען דאָס פעט מיט'ן מעהל און מען לעגט עס אַריין אין דעם מאַנדעל־מילך, וועלכע מען מישט גוט אויס, ביז עס ווערט דיק. דאָס זאָל אָוועקגעשטעלט ווערען אויפ'ן פייער און מען זאָל עס מישען ביז עס ווערט הייס.

דאָס נעהמט מען אַרונטער פון פייער, וואוהין מען לעגט אַריין די געלעכלעך פון די אייער ווי אויך די סוויטבערעדס. מען זאַלצט צו צום טעם. מען מישט עס אויס און מען שטעלט עס אַוועק עס זאָל זיך אָבקיהלען, דאַן מאַכט מען די קראָקעטען, אין דער פאָרמע פון היטעל־

צוקער, ביים דנאָ אזוי גרויס ווי אַ זילבער דאָלאר און אָנדערטהאלבען אינטשעס לאנג.

יעדער קראָקעט זאָל איינגעטונקט ווערען אין ווייסעל פון אַן איי, דאַן אין ברויט־ברעקלעך און נאָכהער זאָל מען דאָס פּרעגלען אין היהנער־פעט אָדער קריסקאָ.

דאָס זאָל מען סערווירען צוזאַמען מיט גרינע ארבעס.

אויב עס איז שווער פאַר דער ווירטהין צו קריגען מאנדעל־מילך, זאָל זי נעהמען איינפאַכע זופּ, אָדער סטאָק־זופּ. און ווען זי קען ניט מאַכען קיין היטעל־צוקער קראָקעטען, מעג עס אויך זיין אין דער פאָרמע פון קאָטלעטען.

208. סוויטברעדס און מאַשרומס.

רייניג ארום נאָך צוויי אָדער דריי מינוטען צוויי פּאָאר סוויט־ברעדס. דאַן נעהם אַ זילבערנעם מעסער און צושנייד זיי אויף שטיק־לעך (די אורזאכע דערפון איז, ווייל אייזען אָדער שטאָהל מאַכט זיי טונקעל). דאַן נעהם אַ פּאינט פרישעס מאַשרומס (שוועמלעך). שייל זיי אָב, צושנייד זיי אין פיערען. לעג אריין צוויי אונצעס היהנער־שמאלץ אָדער קריסקאָ אין דער פּאַן איבער'ן פייער. ווען דאָס איז גוט צושמאָלצען, לעג אריין די מאַשרומס און זאָלען זיי זיך לייכט פּרעגלען 15 מינוטען.

נעהם נאָך צוויי אונצעס צושמאָלצענע קריסקאָ אָדער היהנער־פעט מיט אַ פולען עס־לעפעל מעהל, גיס אין דעם אריין לאנגזאַם אַ האלבען פּאינט סטאָק־זופּ. לעג אין דעם אריין די מאַשרומס. ווען דאָס אַלעס הויבט אָן צו קאָכען, זאָל מען אריינלעגען די סוויטברעדס, אַ האלבען טהעע־לעפעלע זאַלץ און אביסעל ווייסען פעפער.

ווי דאָס קאָכט אזוי צוויי מינוטען, זאָל מען אריינגיסען פיער עס־לעפעל שעררי־וויין אָדער מאַדערא, און דאָס איז פאַרטיג סער־ווירט צו ווערען.

אויב מען קען ניט קריגען קיין גאַנץ פרישע מאַשרומס, מעג מען געברויכען די פּרעזערווירטע אין קענס.

209. סוויטבערדס און ארבעס.

א פיינער איבערבייס אָדער זומער־מיטאג איז געבראָטענע סוויט־בערדס מיט ארבעס.

קאָך די סוויטבערדס אכט אָדער צעהן מינוטען. ווען זיי קיהלען זיך אָב, שפּאַלט זיי אין צווייען. גיס אריין אין א באַק־פּאַן א גלאָז זופּ. שיט אריין זאַלץ און פעפער. ווארף אריין היבשלעך ברויט־ברעק־לעך און צו דעם לעג צו א לעפעל היהנער־שמאַלץ. לעג אריין די סוויטבערדס און באַק אוים אין אויוועז ביז עס ווערט אביסעל ברוין.

אויב די זופּ קאָכט אוים, זאָל מען צוגיסען אביסעל אנדערע. אום ניט צו לאָזען די סוויטבערדס זאָלען ווערען טרוקען.

שטעל דערוויל קאָכען קליינע ארבעס. ווען זיי זיינען ווייך, גיס אָב די זופּ פון זיי. בעזאַלץ, בעפעפער און בעשמעלץ מיט אביסעל פעט. לעג ארויף די סוויטבערדס אויף א פלאַכען הייסען טעלער, רינגעל דאָס ארום מיט די ארבעס און סערוויר הייסערהייט.

210. עופות.

עס איז קיין צווייפעל, אז דאָס פלייש פון עופות בילדעט, אָפט־מאָל, די בעסטע פון אונזערע נאַהרהאַפטע שפּייזען.

אין דער זעלבער צייט איז אָבער שטארק נויטהיג צו ערק:ערען די מעלות און די חסרונות פון פערשיעדענע עופות.

דער פראַנצויז, וואָס איז, בטבע, א גרויסער פרעסער און וויים אויך ווי צו עסען און וואָס צו עסען, פערשטעהט זיך אם בעסטען אויף עופות.

די גרויסע פראַנצויזישע האָטעלען, און די רייכע פראַנצויזען, וואָס פאַרבערייטען ביי זיך אין דער היים זייערע אייגענע שפּייזען, האָבען אויך זייערע אייגענע פלעטצער וואו זיי פיטערן זייערע עופות.

יעדע חיה און עוף בילדעט, אָדער פּראָדוצירט א פלייש, לויט דעם וואָס עס עסט. איבערהויפּט איז דאָס דער פאַל מיט עופות.

אם בעסטען געפינט מען דאָס אוים ביי ווילדע עופות.

נעהמט, למשל, די ווילדע קאַטשקעס און ווילדע גענז. א גאַנצען זומער געפינען זיי זיך ווייט אין נאָרדען, וואו זיי לעבען פון געוויסע

וואסער־גראָזען, מאַנכע פון קליינע פישלעך און ים־שרצים. זייער פלייש איז דאַמאָלס ענטוועדער וואסערדיג מיט ווייניג טעם, אָדער עס האָט גאָר אַ גערוך פון פיש.

אין הערבסט פליהען זיי אַוועק נאָך זידען, וואו זיי בעזוכען די תבואה־פעלדער. אין אַ וואָך אָדער צוויי צייט, ווערט זייער פלייש פריי פון אירגענד אַ פיש־גערוך און עס ווערט זעהר געשמאַק.

יעדעס עוף, וואס מען וויל פיטערן פאַר שפייז, זאָל עסען ווייץ, קאָרן, אָדער ברויט. עס דאַרף אויך האָבען ריינעס און פרישעס וואסער צו דער צייט, ניט זיין אָבגעשפּאַרט, און ניט זיין צו פריי. דאָס הייסט, עס זאָל קענען אַרומגעהן איבער אַ גרינעס שטיקעל פעלד, שאַרען מיט די פיס, זיך ניט אָנשטרענגען און געניסען אַזוי פיעל רוה ווי נאָר מעגליך.

די שטייג איז ניט גוט.

אין דער זעלבער צייט, זאָל עס געהאַלטען ווערען זעהר ריין און עס זאָל ניט געניסען קיין אונריינע זאַך צום עסען.

דאָס, ווי געזאָגט, טהוען די פראַנצויזען. ביי אונז אין אַמעריקא, אָבער, איבערהויפּט אין די גרויסע שטעדט, איז אונמעגליך נאָכצו־קומען אַזאַ זאַך, און מען מעג זיך צופריעדען שטעלען מיט די עופות, וואס מען ברענגט, פון מיילען, מיילען ווייט, אין די שטייגען.

אָפטמאָל וועט איהר הערען פון אַן איינגעוואַנדערטע בעל־הבית'טע, וועלכע וועט אייך זאָגען: „דאָ, אין אַמעריקא, האָבען די עופות ניט אַזאַ גוטען טעם ווי ביי אונז אין דער היים".

אמת, עס קומט דערפון, וואס מען ברענגט אַהער די עופות, מאַנכע מאָל הונדערטע מיילען; זיי עסען ניט דעם גאַנצען וועג; און ווען זיי עסען יאָ, דאַן איז עס ניט וואס זיי בעדאַרפען, נאָכהער בלייבען זיי טעג לאַנג, אין די שטייגען, צונויפגעדריקט און צוזאַמענ־געפּרעסט, ביז עס מוז איינטרעטען אַן ענדערונג אין דעם פלייש.

אָבער ווען מען קען ניט אַריבער, מוז מען אַרונטער. אויב עס איז ניט מעגליך אַנדערש, דאַרף מען אָננעהמען ווי עס איז.

אונטער די אומשטענדען וויעדער, דאַרף מען אויך וויסען וואָס צו טהאָן מיט די עופות.

מיר האָבען שוין איינמאָל בעמערקט, אַז דער אונטערשיעד פון אַמעריקאַנישע גוים ביז אידען אין זייערע מאכלים, איז פאָלגענדעס;

אידען עסען צו פרישעם פלייש און זיי זיינען ניט שטארק מבחין אויף דער פרישקייט פון פיש; ווערענד די אמעריקאנישע גוים עסען צו אלטעם פלייש און זיינען שטארק מבחין אויף דער פרישקייט פון פיש.

צו פרישעם פלייש איז ניט גוט, אין קיין פאל. עס איז אבער ניט גוט קיין צו אלטעם פלייש, און דערפאר ליידען אפטמאל דערפון די אמעריקאנער. עס איז בלויז ניט פעסטגעשטעלט ווער עס ליידעט מעהר, די אידען פון צו פרישעם פלייש, אדער די גוים פון צו אלטעם פלייש.

יעדענפאלס, וואס „צו" איז איבריג.

דאס צו פרישע פלייש פון אן עוף איז ניט גוט.

קיין ווירטהין זאל צובערייטען דאס פלייש פון אן עוף צום עסען, וואס איז געשלאכטעט געווארען אין דעם זעלבען טאג.

לאמיר זאגען, אז די ווירטהין וויל פארבערייטען פלייש אויף שבת. דאן זאל מען לאזען שלאכטען די עופות מיטוואך און זיי לאזען ליעגען איבער נאכט; זיי כשר מאכען דאנערשטאג, און אוועק־שטעלען ביז פרייטאג צום קאכען. אויב מען מאכט עס מיט א טאג פריהער, דאס הייסט, פון דיענסטאג, איז נאך בעסער.

און פונקט ווי אן עוף, וואס איז צו אלט, פערלירט דעם טעם, אזוי איז דאס עוף, וואס איז צו פריש, אויך אהן א טעם.

עס איז דא נאך אן אונטערשיעד. דאס עוף, וואס איז צו אלט, איז ווייניגסטענס ווייך צום עסען, און דאס עוף וואס איז צו פריש, איז אי אהן א טעם, אי עס איז צו הארט צום עסען.

211. פערשיעדענע מינים עופות.

דאס בעסטע פון אלע עופות איז די הוהן; דאס הייסט, ניט דער האהן. די הוהן ליעפערט בעסערעס פלייש.

א יונגע הוהן, אדער א יונגער האהן, איז בעסערעס פלייש ווי פון אן עלטערן עוף. אבער, מען זאל עס קיינמאל ניט אויסטייטשען, אז דאס בעדייטעט א גאנץ יונגעס עוף.

דאס גאנץ יונגע עוף, וואס מען רופט „ספרינג טשיקען", זאל קיינמאל ניט זיין אינגער ווי זעקס מאנאט. ווען עס איז אלט אכט

מאַנאַט איז עס בעסער. עס דויערט צו זיין גוט צום עסען, ביז עס ווערט אַלט אַנדערטהאַלבען יאָהר.

באַלד נאָך דער הוהן, קומט דער אינדיק אין גוטסקייט פון פלייש. אויך ביי דיעזע איז דער זעלבער פאַל ווי מיט דער הוהן, מיט אויס־נאהמע, וואָס אַן אינדיטשקע איז יונג, ביז זי ווערט אַלט צוויי יאָהר.

נאָך דעם אינדיק איז די קאַטשקע גוט צום עסען. און נאָך דער קאַטשקע, קומט די גאַנז.

אָבער מיט דיעזע עופות, וואָס קומען פון וואַסער, דאַרף מען אימער זיין זעהר פאָרזיכטיג.

יעדער וואַסער־פויגעל האָט, גראַדע אויפ'ן עק, אַזאַ מין געוויקס, וואָס איז אימער אָנגעפּיללט מיט אַ פעטקייט. דיעזע פעטקייט ציהט ארויס דאָס עוף מיט'ן שנאָבעל און צושמירט עס איבער די פעדערן, אום זיך צו בעשיטצען געגען וואַסער. אָבער דיעזעס פעטקייט האָט זעהר אַן אונאַנגענעהמען גערוך. פיעלע גוטע מאכלים ווערען דערפון פערדאָרבען.

די הויז־ווירטהין, אזוי שנעל ווי זי רייניגט אָב די גאַנז אָדער קאַטשקע פון די פעדערן, זאָל, נאָך איידער זי עפענט דאָס עוף, אָב־שניידען דאָס געוויקס, ביז גאַנץ טיעף, און עס אַוועקוואַרפען.

אַ קאַטשקע איז יונג ביז אָנדערטהאַלבען יאָהר און אַ גאַנז ביז דריי יאָהר.

212. ווי צו דערקענען יונגע עופות.

ווען מען נעהמט אַ געקוילעטע הוהן אין די הענד אריין, קען מען גלייך אויסגעפינען אויב זי איז אַלט אָדער יונג. מען לעגט צו דעם גרויסען פינגער צום ברוסט־ביין און מען גיט אַ פעסטען דריק. ביי אַ יונגע טשיקען וועט זיך דאָס שנעל איינבויגען, ווי אַ הארטע לעדער; ביי אַן אַלטע קען מען דאָס ניט ריהרען.

ביי אַ קאַטשקע זאָל מען אָננעהמען, מיטביידע פינגער, די ווינד־רעהר און געבען אַ דריק. אויב דאָס פיהלט זיך קראַכענדיג צווישען די פינגער און זיך נאָכגעבענדיג, דאַן איז דאָס יונג. ווען עס איז אָבער אַן אַלטע קאַטשקע, דאַן איז דאָס ווי אַ שטיק דיקע ראָבער־פּאַיפּ.

די זעלבע רעגעל ווערט אנגעווענדעט ביי אן אינדעטשקע, ווי אויך ביי א גאנז.

213. ווי מען רייניגט אויס אן עוף.

עס איז איינע פון די וויכטיגסטע זאכען ווי מען רייניגט אויס אן עוף, און מען פארבערייטעט עס צו דער קיך.

ביי די קריסטען ווערט עס אבגעפארעט און עס געהט דערפון ארונטער יעדע פעדער. ביי אידען טאר מען דאס ניט. דערפאר דארף מען זיין פארזיכטיגער.

דאס עוף זאל געפליקט ווערען פארזיכטיג, אום ניט צו צורייסען די הויט. דאן זאל מען, מיט דער הילף פון א שטומפיגעס מעסער, גוט אבצופען אלע פעדערן, און, איבערהויפט, די פענקעס וואס בלייבען שטעקען פון די גרויסע פעדערן. עס איז ניטא קיין אונאנגענעהמערע זאך אין דער וועלט, ווי פענקעס פון פעדערן וואס בלייבען שטעקען. דאן זאל מען עס אבסמאליען.

דער פלאם פון אלקאהאל גיט ניט קיין רויך און דאס עוף ווערט ניט פעררויכערט. יעדענפאלס אבער, זיינען דא בעל־הבית'טעס, וואס קענען זיין פארזיכטיג אויך מיט דעם פלאם פון שטרוי אדער פאפיר, און ניט פעררויכערען דאס עוף.

באלד נאכ'ן אבסמאליען, זאל מען אוועקלעגען דאס עוף אין א גאנץ קיהלען פלאטץ עס זאל פערקיהלט ווערען. מען זאל קיינמאל ניט נעהמען צום עפענען, סיידען עס איז פאלשטענדיג אבגעקיהלט.

ווען דאס עוף איז אזוי קיהל, אז עס איז הארט, זאל מען אבהאקען דעם קאפ. דאן נעהמען א דינעס און שארפעס מעסער, ארומשניידען דעם האלז נאהענט צום קערפער, און דאס ארונטערציהען. דאס העלזעל־הייטעל קען צונוטץ קומען אויף א געפילעכטץ.

אין דער זעלבער צייט מאכט מען, ביים האלז און אין פאדער־שטען טהייל קערפער, א קליינע עפענונג, און מען ציהט ארויס, לאנגזאם, דעם שפייז־בייטעל, קראפ, ווי אויך די שפייז־רעהר צוזאמען מיט דער ווינט־רעהר.

מען מאכט דאן א לאנגען שניט אין בויך, מען לעגט פארזיכטיג אריין די האנד, און מען נעהמט ארויס דאס גאנצע אינוועניגסטע,

אכטונג געבענדיג, ניט צודריקען קיין קישקע. די קישקע וואס ציהט זיך ביז ארויף, זאל פארזיכטיג אויסגעשניטען ווערען.

צום געברויכען פון דעם אינוועניגסטען, בלייבט, דער פופיק און די לעבער.

פון דעם לעבער שניידט מען באלד אוועק די גאל, און מען זשאלעוועט ניט אוועקצושניידען א שטיקעל לעבער, כדי ניט צו צור־שניידען די גאל. דער פופיק ווערט געעפענט, אויסגערייניגט און גוט אויסגעקראצט דאס אינוועניגסטע הייטעל.

דאן לעגט מען עס אריין אין וואסער און מען מאכט עס כשר.

אונגעאכטעט דארויף וואס דער דין איז בלויז איינצוווייקען דאס עוף, רעקאמענדירען מיר מען זאל וואשען דאס עוף אין דריי וואסערן, און ארויסנעהמען אלעם בלוטיגע פון אינוועניג.

מיר האבען אנגעצייגט, ווי מען עפענט אויף אן עוף, כדי דאס זאל גוט זיין פאר א געפילעכטע. אבער ווען מען וויל דאס עוף איינ־פאך אויסזידען, אדער קאכען א זופ, דאן זאל מען, מיט דעם שארפען מעסער, דאס אויפשניידען דורכ'ן בויך און דורך דער ברוסט.נאר מען זאל אכטונג געבען צו שניידען, ערשטענס, גראד, ניט צו צוברעק־לען דאס פלייש, און צווייטענס, מען זאל ניט אנריהרען די געדערים.

פאר זופען איז דאס בעסטע אן אלטע הוהן. דאס זעלבע אויך מיט אן אלטע אינדעטשקע.

יונגע היהנער, העהנער, קאטשקעס און גענז, זיינען פאר בראטען.

214. געבראטענע הוהן מיט פאסטערנאק.

נעהם, אונגעפעהר א פונט און א האלב פאסטערנאק, קראץ אב, רייניג אב, צושנייד אין פיערען, לעג אריין אין וואסער און קאך צוואנציג מינוטען. גיס ארוים דאס וואסער און לאז דעם פאסטערנאק ליעגען טרוקען אויף א ווײלע.

נעהם א יונגע הוהן, לעג זי אריין אין א טיעפע פאן, לעג ארום דעם פאסטערנאק, בעזאלץ, בעפעפער, דאן לעג אריין א שטיק היהנער־פעט אזוי גרוים ווי אן איי, גיס אריין אביסעל ווארעמעס וואסער אום עס זאל ניט ברענען, שטעל אריין אין אויווען און באק אזוי לאנג, ביז די הוהן און דער פאסטערנאק קריעגען א פיינעם ברוינעם קאליר.

נעהם אַרויס די הוהן אויף אַ בעזונדערן טעלער, לעג אַריין דעם פּאַסטערנאַק אין אַ צווייטען טעלער און בעגיס מיט דעם סאָס פון דער פאַן. סערוויר ווען עס איז וואַרעם.

215. הוהן־בראַטען מיט קריעם.

צושנייד די טשיקען אין לאַנגע שטיקער. לעג דאָס אַריין אין אַ פאַן, גיס אַריין קאַלטעס וואַסער צוצודעקען די טשיקען, קאָך לאַנג־זאַם און פאַרזיכטיג, ביז די טשיקען איז ווייך. ווען דאָס איז פאַר־טיג, דאַן גיס אַריין אין דער פאַן אַ פּאינט זעהר דיקע מאַנדעל־מילך, אַן עס־לעפעל היהנער־פעט, אַנדערטהאַלבען לעפעל קאָרן־סטאַרטש, וואָס איז פריהער אויפגעלעגט געוואָרען אין אַביסעל זופּ.

דאָס אַלעס זאָל פערבלייבען אויפ'ן פייער, ביז דער קאָרן־סטאַרטש האָט געמאַכט געדיכט די גרייווי.

יעצט שיט מען אַריין זאַלץ און פעפער און מען מישט אויס. דאָס זאָל שטעהן דריי מינוטען.

דאַן נעהמט מען טאָאַסט־ברויט און מען סערווירט דאַרויף דעם בראַטען מיט דער גרייווי.

216. טשיקען קאָררי.

דאָס רופט זיך טשיקען קאָררי (**Chicken Curry**) און ווערט בעטראַכט אַלס איינע פון די פיינסטע שפּייזען.

עס רופט זיך קאָררי נאָך דעם פּאודער, וואָס קומט פון די פערשיעדענע געווירצען.

אַלזאָ, נעהמט מען צוויי היהנער, ניט קיין ספּרינג־טשיקענס, ווייל עס איז נויטהיג זיי זאָלען ניט זיין צו ווייך. די טשיקענס צור־שניידט מען אויף לאַנגע שטיקער, אונגעפעהר צוויי אינטשעס דיק און פיער אינטשעס לאַנג. מען לעגט זיי אַריין אין גענוג קאָכעדיגעס וואַסער, אַז דאָס פלייש זאָל צוגעדעקט ווערען; מען שיט אַריין אַן עס־לעפעל זאַלץ, אַ טהעע־לעפעל פעפער, זעקס קליינע ציבעלעס, וועלכע מען האָט פריהער האַלב איינגעפּרעגעלט, אַ לאָרבער־בלעטעל, אַביסעל פּעטרושקע און אַנדערע גרינצייגען.

דאָס אַלעס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען דריי־פערטעל שטונדע. אין דיעזער צייט זאָל עס שוין זיין פאָלשטענדיג פאַרטיג. דאַן זאָל מען עס אַוועקנעהמען. עס דאַרף דאָרט זיין אַ פּאַינט זופּ.

צושמעלץ אַן עס־לעפעל היהנער־שמאַלץ אָדער קריסקאָ, שיט אריין אַן עס־לעפעל מעהל, פּרעגעל עס גוט דורך. דאַן לעג עס אריין אין דער זופּ און מיש גוט אויס. נאָכהער זאָל מען אריינשיטען אַן עס־לעפעל קאַררי־פּאודער, וועלכעס מען האָט פריהער דורכגענעטצט מיט אַביסעל וואַסער.

לעג אויך אריין די געלעכלעך פון דריי אייער, אָבער זיי זאָלען פריהער גוט דורכגעשלאָגען ווערען אין אַ הייסער קאָפּע איידער מען לעגט זיי אריין. דאַן זאָל מען אונטערמישען די גאַנצע זופּ מיט דער זאַפט פון אַ האַלבער לימענע.

מען דאַרף אַכטונג געבען, אַז די זופּ, אָדער דער סאָס זאָל ניט מעהר קאָכען נאָכדעם ווי מען האָט אריינגעלעגט די געלעכלעך. אָבער אַזוי שנעל ווי די לימענע־זאַפט איז דורכגעמישט געוואָרען, זאָל מען בעגיסען די טשיקען מיט דעם סאָס.

בשעת דאָס ליעגט שוין אויפ'ן טעלער, זאָל מען עס אַרומלעגען מיט געקאָכטע רייז און אַזוי סערווירען.

217. טשיקען פריקאַסעע.

די טשיקען זאָל צושניטען ווערען אויף קליינע שטיקלעך. דאַן זאָל מען די שטיקלעך אריינלעגען אין הייסעם וואַסער און קאָכען פון 5 ביז 8 מינוטען. פון דעם זאָל מען גוט אָבזייען דאָס וואַסער.

אריינלעגען אַ ציבעלע, פּעטרושקע, היהנער־שמאַלץ, זאַלץ און פעפער, און דאַן זאָל מען ארויפגיסען דאָס וואַסער אין וועלכען עס האָט זיך פריהער געקאָכט.

218. ווייסע טשיקען פריקאַסעע.

נאָכדעם ווי מען האָט צושניטען די טשיקען אין קליינע שטיקלעך, זאָל מען דאָס אריינלעגען אין וואַרעמעס זאַלץ־וואַסער. נאָכהער זאָל מען אריינשניידען אונגעפעהר אַ פונט רויהעם היהנער־שמאַלץ, לעג

אלעס אריין אין א טאפ און בעדעק עס מיט קאלטעס וואסער.

דאס מוז זיין גוט בעדעקט, און עס זאל אזוי דעמפפען לאנגזאם א שטונדע. דאס איז גענוג לאנג ווייך צו מאכען כמעט אירגענד א טשיקען. עס זיינען אבער דא מאנכע אלטע היהנער, וואס פאדערן צוויי שטונדען דעמפפען.

ווען אלעס איז שוין כמעט פארטיג, זאל מען אריינבראקען אין דינע סלייסעס איין ציבעלע, ניט קיין גרויסע, אביסעל פעטרושקע, דאן שיט אריין אונגעפעהר א האלבעס טהעע־לעפעלע פעפער.

דאס אלעס זאל וייטער קאכען צעהן מינוטען. דאן מיש אויס צוויי עס־לעפעל מעהל אין קאלטעס וואסער, גיס אריין אין דעם א גלאז הייסע מאנדעל־מילך און דאן אויף דעם צוויי גוט־צושלאגענע אייער. לעג נאך אריין אן עס־לעפעל קריסקא, גיס עס אריין אין פריקאסעע, זאל עס גוט אויפקאכען און מיש עס גוט דורך.

ווען עס קאכט נאך 5 מינוטען, זאלסטו ארויסנעהמען דאס פלייש אויף א טעלער און דאן בעגיסען מיט'ן סאס.

219. פראנצויזישער טשיקען פריקאסעע.

פראנצויזישער טשיקען פריקאסעע, אדער פריקאסעע געמאכט **A la Toulouse** ווערט אזוי פארבערייטעט: מען צושניידט די טשיקען אין קליינע שטיקלעך. דאןווארפט מען דאס אריין אין קאלטעס וואסער אויף פינף מינוטען צייט. נאכהער לעג אריין די טשיקען אין א פאן, בעדעק זי מיט קאכעדיגעס וואסער, לעג צו אן עס־לעפעל זאלץ, צוויי ווייסע ציבעלעס, א בינטעלע געווירץ, און קאך דאס אלעס צוזאמען ביז די טשיקען ווערט ווייך.

גים אב די זופ און זאיע דאס איבער. נעהם נאכהער דיעזע זופ און לעג אריין א האלבע „קען" שוועמלעך, צוויי אונצעס קריסקא, אדער אנדערטהאלבען אונצעס היהנער־פעט, צוויי עס־לעפעל מעהל, קאך דאס אלעס צוזאמען צוויי מינוטען און לאז עס זידען 15 מינוטען. נאכדעם נעהמט מען ארויס די שוועמלעך, און מען לעגט אריין אין דער זופ די געלעכלעך פון דריי אייער, א האלבען פאינט געדיכטע מאנדעל־מילך, דאן קוועטשט מען אריין די זאפט פון א לימענע. דאס מישט מען גוט דורך און מען בעגיסט דערמיט די טשיקען.

220. געבראָטענע טשיקען.

די טשיקען זאָל צושניטען ווערען אויף לאַנגע שטיקער, זעקס אָדער אכט שטיקער פון איין טשיקען. דאַן זאָל מען דאָס אריינלעגען אין זאַלץ־וואסער אויף א שטונדע. נאַטירליך שוין נאָכדעם ווי מען האָט דאָס כשר געמאַכט. דאַן זאָל מען אָנפּילען, אויף דער העלפט, א פאַן מיט היהנער־שמאַלץ און דאָס גוט אויפקאָכען. בעזאַלץ, בע־פעפער און טונק איין די טשיקען אין מעהל, און לעג עס אריין אין שטאַרק הייסען פעט. די טשיקען מוז געמאַכט ווערען ברוין אויף אַלע זייטען.

221. אַמעריקאַנישע געבראָטענע טשיקען.

די טשיקען ווערט געמאַכט פּונקט ווי מיר האָבען פריהער אויס־גערעכענט, אָבער, אנשטאָט צו וואַרטען ביז עס זאָל פאָלשטענדיג פאַרטיג ווערען אין פעט, זאָל מען עס ארויסכאַפּען איידער עס ווערט גוט ברוין, ארויסלעגען אויף א פּאַפּיר, ביז עס רינט דערפון אָב דאָס פעט. דאַן זאָל מען דאָס לעגען אויף א דראָט און לאַנגזאַם ווייטער בראָטען אויף א קלאָרען פייער.

די מעלה דערפון איז, וואָס עס רינט דערפון ארויס דאָס פעט, נאָכדעם ווי די טשיקען איז שוין דורכגעפּרעגעלט געוואָרען אין פעט. זאָגאַר די פראַנצויזען האָבען איינגעזעהן, אז דיעזער אָרט בראָטען איז דער בעסטער.

222. טשיקען פּאַי.

די טשיקען זאָל אָבגעקאָכט ווערען ווי פאַר א געוועהנליכען פריקאַסעע, און ווען דאָס איז האַלב פאַרטיג, זאָל מען עס אוועקנעהמען פון פייער, מאַכען א בלעטעל ווי פאַר לאָקשען, אָדער ביף־סטייק פּאַי, און דאָס קאָכען פּונקט ווי דעם ביף־סטייק פּאַי.

אַן אויסגעצייכענטער פּאַי ווערט אַזוי געמאַכט פון די טשיקען־דרויבעס. אָבער, מען דאַרף אַכטונג געבען, אז מען זאָל, מיט 15 מי־

גוטען פריהער, אריינלעגען די פופיקעס, און ערשט נאָכהער די לעבער־לעך און הערצלעך. מען מעג צומישען צו דעם אביסעל קעלבערנע פלייש.

223. טשיקען פאַט־פּאַי.

פאַרבערייטע א געוועהנליכען פריקאסעע. מאַך דאַן א גוטעם טייג ווי פאר קיכלעך, צושנייד עם אויף לאַנגע שטיקלעך און בעדעק דערמיט דעם דנאָ פון דעם טאָפ. דאַן לעג אריין די טשיקען מיט אביסעל היהנער־פעט, אביסעל קארטאָפעל, גיס ארויף הייסעם וואסער, דעק גוט צו, שטעל קאָכען, און דעק ניט אויף ביז דער פּאַי איז פארטיג.

א ווייכע טשיקען ווערט פארטיג אין א האלבע שעה. אויב מען האָט אָבער אַן עלטערע טשיקען, זאָל מען זי אָבקאָכען פריהער, איידער מען לעגט אריין דאָס טייג.

224. אָבגעזאָטענע טשיקען.

די געזונדעסטע ארט איז אָבצוזידען א טשיקען. דאָס פלייש איז דאמאָלס דאָס בעסטע. מען מעג עם עסען הייס, קאלט, איז עס אלץ גוט.

פיעלע פרויען זאָגען, אז דאָס איז א קליינינקייט. עס איז אמת; עס איז טאקי א קליינינקייט אויב מען ווייס נאָר ווי אזוי.

פאַר אלעמען איז אבסאָלוט ניט זיכער צו זאָגען בעשטימט וויפיעל מען דארף קאָכען א טשיקען. קיין טשיקען דארף קאָכען ווענינער ווי אָנדערטהאלבען שטונדע ; מאנכע אָבער דארפען קאָכען דריי שטונדען.

דאָס מוז בעשטימט ווערען ווען מען פּרובירט די טשיקען אויב זי האָט גענוג געקאָכט און איז ווייך.

פאַר אלעמען זאָל מען אכטונג געבען, אז די טשיקען זאָל גוט אָנגעגאָסען ווערען מיט קאלטעם וואסער און מען זאָל דאָס שנעל ברענגען צום קאָך־פונקט. דאַן זאָל מען עס לאָזען זיך לאנגזאם קאָכען.

ווען עס איז שוין אפילו פארטיג, איז גוט מען זאָל עס לאָזען זיך דעמפּפען אַ קורצע צייט.

אזא טשיקען ווערט סערווירט מיט פּעטרושקע.

225. אָבגעזאָטענער אינדיק.

מען קען אָבזידען אַן אינדיק פּונקט ווי אַ טשיקען, אָבער דאָס פליישׁ איז דאַן ניט אזוי געשמאַק ווי מען קען ערוואַרטען. אמבעסטען איז אָנצופילען דעם אינדיק און איהם נאָכהער קאָכען.

מען דאַרף דערביי אַכטונג געבען, אַז, ערשטענס, זאָל דאָס געפילּלעכטץ ניט ארויספאַלען, און צווייטענס זאָל זיך דאָס גוט דורכקאָכען, און דאָך ניט זיין צו ווייך, כדי דאָס פלייש זאָל ניט צופאַלען ווערען.

226. ווי צו מאַכען אינדיק געפיללעכטץ פאַר בראַטען.

דאָס בעסטע פון אַלע געפיללעכטצען פאַר אַן אינדיק, איז, צוקלאַפּטעס ברויט, פרישע געהאַקטע פּעטרושקע, אביסעל היהנער־פעט און אַ פּאָאר אַנדערע גרינצייגען. אַן אַנדער געפיללעכטץ מאַכט מען אזוי: מען צושלאָגט פיער אייער און מען פערמישט זיי מיט אַ פונט מעהל און מיט אַ קוואָרט געפּילטע מאַנדעל־מילך. אין דעם לעגט מען אַריין אַ גאַנץ פיין צובראָקטע ציבעלע, דאַן מישט מען גוט אוים מיט זאַלץ און פעפער. דאַן לעגט מען אַריין אַ היבשע ביסעל היהנער־פעט אין אַ פאַן, און ווען דאָס פעט איז גוט הייס, לעגט אַריין דאָס פערמישעכטץ און קעהרט עס איבער אַ פּאָאר מאָל, ווי מען ג'הוט מיט צושלאָגענע אייער. ווען דאָס איז פאַלשטענדיג דורכגעבאַקען, זאָל מען דערמיט אָנפילען דעם אינדיק.

די ברוסט פון אינדיק, איז גוט אָנצושטאָפּען מיט וואורשט־פלייש; דאָס הייסט, מיט איינפאַך צוהאַקטעס רינדערנעס פלייש. אָבער מען מוז אין דעם אריינמישען אַ העלפט ברויט־ברעקלעך, כדי עס זאָל ניט ווערען נאָכהער צו האַרט.

אַלע עופות זאָלען געשטעלט ווערען אין אויוועז צום בראַטען, מיט דער ברוסט אַרונטער, כדי די זאַפּטען זאָלען זיך דאָרט אָנזאַמלען

און פערהיטען דער בעסטער טהייל פון פלייש זאל ניט פערטריקענט ווערען.

227. געבראטענע קאטשקע.

קאטשקעס זאלען אנגעשטאפט ווערען מיט סאמא און ציבעלעס. אבער מען זאל נאר אנפילען דעם קערפער, ניט דעם האלז. די העלז־לעך קען מען פילען מיט פלייש, פונקט ווי מען פילט די אינדיק־ברוסט.

יונגע קאטשקעס דארפען זיך בראטען פון 25 ביז 30 מינוטען; פאלשטענדיג ערוואקסענע קאטשקעס — א שטונדע.

סערווירט געבראטענע קאטשקעס מיט ראזשינקע דזשעללי (Currant jelly) אדער מיט עפעל־סאס.

228. געבראטענע גאנז.

א גאנז צום בראטען, אום עס זאל זיין א גוטער בראטען, זאל ניט זיין עלטער ווי 8 אדער 9 מאנאט. און וואס פעטער אזא גאנז איז, אלץ וועיכער און זאפטיגער איז זי.

די פראנצויזען בעהויפטען, אז די בעסטע גאנז איז א „גרינע", דאס הייסט, ווען זי איז אלט בלויז 4 מאנאט.

ווי עס זאל ניט זיין, דארף די גאנז געשלאכטעט ווערען כאטש 24 שטונדען פריהער איידער מען קאכט זי. נאכדעם ווי די גאנז איז פאלשטענדיג כשר געמאכט זאל מען אויפשניידען דעם האלז צום רוקען־צו, איינקלאפען דעם ברוסט־ביין מיט א וואלגער־האלץ, צו־נויפבינדען די פליגעל און די פיס, און דאן אנפיללען מיט דעם פאלגענדען:

דריי פאינטס ברויט־ברעקלעך, זעקס אונצעס היהנער־פעט, צוויי צובראקטע ציבעלעס, איין עס־לעפעל זאגע, פעפער און זאלץ. דאס זאל מען פריהער דורכמישען גוט און דאן אנפיללען, אבער ניט צו פיעל. דאן זאל מען, מיט טוט־פיקס, צונויפשטעכען די אפענע עקען.

אויב די גאנז איז ניט גענוג פעט, זאל מען אריינלעגען א היבשע ביסעל היהנער־פעט.

אין דער פאַן זאָל מען אַריינגיסען אַביסעל וואַסער און אַריינ־שניידען אַ ציבעלע. בשעת דאָס באַקט זיך אין אויווען, זאָל מען, מיט אַ לעפעל, אָפט בעגיסען מיט דער זופּ פון בראַטען, די גאַנז, און אויך אָפט אומקעהרען די גאַנז זי זאָל זיך גוט בראָטען אויף אַלע זייטען און ווערען ברוין. ווען דאָס איז שוין באַלד פאַרטיג, זאָל מען מאַכען אַן איינברען פון מעהל מיט היהנער־פעט, דערמיט אַרומנעהמען די גאַנז און אַריינשטעלען זיך באַקען נאָך אַביסעל.

אויב דאָס איז אַן אַלטע גאַנז, זאָל זיך דאָס באַקען פולע צוויי שטונדען, און אויך מעהר.

ווען אַלעס איז ווייך און פאַרטיג, זאָל מען אַרויסנעהמען די זופּ. אויב זי איז ניט געדיכט גענוג, זאָל מען זי מאַכען געדיכטער מיט אַביסעל מעהל. די דרויבע, פּופּיק, האַרץ און לעבער, וואָס מען קאָכט אָב בעזונדער, זאָל מען צוהאַקען און אַריינלעגען אין דיעזער זופּ. דאַן זאָל מען אַלעס צוזאַמען לאָזען אויפקאָכען.

מען קען אויפגעבען דעם סאָס מיט דער דרויבע בעזונדער, אָדער צוזאַמען מיט דער געבראַטענער גאַנז. ווי געוועהנליך סערווירט מען דאָס מיט ראַזשינקע דזשעללי. אָבער עפּעל סאָס און ציבעלע סאָס זיינען די ריכטיגע בעגלייטער פון געבראַטענע גאַנז.

נאָך אַ געפּילּלעכטץ פאַר אַ גאַנז ווערט געמאַכט פון זעקס קאַר־טאָפעל אָבגעקאָכט און צוריבען, איין עס־לעפעל זאַלץ, איין עס־לעפעל פעפער, צוויי עס־לעפעל אַראַנזשען־זאַפט און אַנדערטהאַלבען לעפעל היהנער־פעט.

229. אַ דייטשער גענזען־בראַטען.

צושנייד די גאַנז פונקט ווי פאַר טשיקען־פריקאַסעע. דאַן שינד אָב די גאַנז און נעהם אַרונטער יעדעס שטיקעל פעט. פּילל אָן דאָס העלזעל מיט ברויט־ברעקלעך, זאַגע און פיין געבראַקטע ציבעלע. דאַן שטעל אַלעס אוועק בראַטען אין אַ פאַן און גיס אונטער גענוג פעט פון צייט צו צייט, ביז דאָס פלייש ווערט פאַרטיג.

230. געבראַטענע טויבען.

וועניגער פון דריי טויבען, לוינט זיך ניט. אַם בעסטען, נאַטירליך, זיינען די יונגע טויבען.

אום די טויבען זאָלען האָבען מעהר טעם, זאָל מען זיי אימער בראָטען מיט קאַלבס־פלייש צוזאמען. צו דעם זאָל מען אריינלעגען א שטיק היהנער־פעט ניט קיין צושמאָלצענעס, אונגעפעהר א האלבעס פונט, א פּאָאָר לאָרבער־בלעטער, ענגלישעס געווירץ און זאַלץ מיט פעפער. דאָס זאָל זיך לאַנגזאם דעמפּפען א האלבע שטונדע. דאַן װאַרף אריין צוהאַקטע פעטרושקע און 4 שוועמלעך. דערווייל לעג אריין א היבשעס ביסעל פעט אין א פאַן, לאָז דאָס גוט אויפקאָכען, לעג אריין די טויבען מיט'ן פלייש, בעשיט מיט ברויט־ברעקלעך, און אזוי זאָל זיך דאָס באַקען אין א מיטעלמעסיג הייסען אויווען א האלבע שטונדע.

נאָכדעם זאָל מען אָבזייען דעם סאָס, אריינקוועטשען דעם זאַפט פון א לימענע איבער די טויבען, און דאַן אריינלעגען אין א טעלער און ארויפגיסען דעם סאָס.

דאָס ווערט סערווירט מיט ברויט געפּרעגעלט אין פעט.

231. טויבען מיט טאָמייטאָס.

צושפּאַלט צוויי טויבען און נעהם ארויס די ברוסט־ביינער. קאָך א האלבע שטונדע אין א פּאַינט סטאָק־זופּ מיט צוויי ציבעלעס, איין מעהר און א שטיק בריקווע. דאַן נעהם ארויס די טויבען, צופּלעטש זיי מיט א וואַלגער־האָלץ און טונק איין אין אן איי און זעמעל־מעהל. שטעל דאָס פּרעגלען אין קאָכעדיגעס היהנער־פעט.

נעהם זעקס גרויסע טאָמייטאָס, לאָז זיי דעמפּפען און לעג אריין א העלפט אין מיטען די טויבען. ווען זיי האָבען זיך צוזאמען אביסעל געבראָטען, זאָלסטו נעהמען די איבעריגע טאָמייטאָס, אָפּזייען דעם שיטערען סאָס און די טאָמייטאָס מיט'ן געדיכטען סאָס, ארויפ־גיסען אויף די טויבען.

232. יונגע טייבעלעך געפּילט מיט לעבערלעך.

יונגע טייבעלעך רופען זיך סקוואָבס (squabs), און ווען מען ווייס נענוי ווי זיי צו צובערייטען, בילדען זיי אן אויסגעצייכענטע שפּייז.

פאר אלעמען זיינען נויטהיג פעטע סקוואבס. מען מוז זיי פאר־זיכטיג און גוט אויסרייניגען. זיי זאלען אויפגעשניטען ווערען אין פראנט.

נעהם די לעבערלעך און די הערצלעך פון די סקוואבס, און לעג נאך צו עטליכע לעבערלעך פון טשיקענס. רייב אן אביסעל ווייכעס ברויט, וואס איז פריהער גוט אבגעטריקענט געווארען אין אויוועו. לעג צו אביסעל פרישעס ברויט, וואס איז געווייקט געווארען אין וואסער און אויסגעקוועטשט, און עס־לעפעל היהנער־שמאלץ, דאס געלכעל פון אן איי, פעטרושקע, סעלערי, צוריבענע ציבעלע, זאלץ, פעפער און אביסעל געמאלענעם דזשינדזשער (ginger). דאס אלעס זאל גוט צוהאקט ווערען. אויב דאס זעהט אוים צו טרוקען, זאל מען אריינגיסען אביסעל סטאק־זופ, אדער גלאט אזוי זופ.

דערמיט זאלען אנגעפיללט ווערען די סקוואבס, פערמאכט דורך צוזאמענשטעכען מיט צייהן־שטעכערלעך (טוט פיקס).

יעצט נעהם א טיעפען אייזערנעם טאפ, לעג אריין היהנער־פעט, אם בעסטען איז קריסקא, און פרעגעל די סקוואבס ביז זיי ווערען ברוין. דאן לעג זיי אוועק אויף א פלאטער.

צו דעם געבליבענעם פעטען סאס זאלען אריינגעבראקט ווערען צוויי ציבעלעס און אביסעל מעהל. ווען דאס ווערט ברוין, זאל מען אריינלעגען א ״קען״ שוועמלעך צוזאמען מיט דעם סאס פון די מאש־רומס. דאס זאל זיך לאנגזאם קאכען פון צוויי ביז דריי שטונדען. שיט אריין זאלץ, פעפער און אביסעל דזשינדזשער. סערוויר דאן צו־זאמען מיט די סקוואבס.

233. אידישע פלייש מאכלים.

די אידישע פלייש־מאכלים אונטערשיידען זיך ניט פיעל פון די אויסגערעכענטע, ביז יעצט, ענגלישע, אמעריקאנישע, פראנצויזישע און דייטשע פלייש־מאכלים.

דאך איז דא א גרויסער אונטערשיעד וואס מען דארף זיך אימער מערקען גאנץ גוט. אידען האבען ליעב שארפערע מאכלים, און אפט־מאל, ניט קאכען אזוי לאנג ווי די אנדערע אומות.

דאס איז ניט גוט.

צו שארפע מאכלים, זיינען ניט קיין גרויסע מציאה. אם ערגסטען אבער איז, וואס די אידישע פרוי קאכט אפט ניט געגוג איהרע מאכלים.
אין די ווייטערע פארשריפטען וועגען ספּעציעלע אידישע מאכלים, וועלען מיר אויפמערקזאם מאכען אויף דיעזע חסרונות און זעהן זיי אויסבעסערן.

234. קאטשקעס און טשיקען בראטען.

צובראקט צוויי ציבעלעס אין א טיעפע כלי, גיסט ארויף אביסעל פעט, בעזאלצט די קאטשקעס אדער די טשיקענס, לעגט זיי אריין אין דער כלי און שטעלט אוועק אויפ'ן אויוון זיך בראטען.
אזוי שנעל ווי זיי בראטען זיך גוט איין, נעהמט זיי ארויס, בעשיט זיי פון אויסען און פון אינוועניג מיט זעמעל־מעהל וואס איז דורכגעמישט געווארען מיט זאלץ און פעפער, לעגט זיי דאן אריין אין א בראט־פאן, בעגיסט זיי מיט אביסעל גרייווי־פעט און שטעלט זיי אריין אין אויוון. פערמאכט און לאזט זיי זיך בראטען.
ווען זיי ווערען גוט ברוין פון אלע זייטען, דאן נעהמט זיי ארויס. לאזט ניט דער בראטען זאל ווערען צו טרוקען און אויך ניט לאזען זיך בראטען צו פיעל. דאן בעגיסט זיי מיט אביסעל גרייווי, שטעלט זיי אוועק אין א ווארעמען פלאטץ און זיי זאלען דארט פערבלייבען ביז מען געהט עסען.

235. גענזען בראטען.

נאכדעם ווי די גאנז איז פארטיג צום בראטען, זאל מען נעהמען צוויי אדער דריי צייהנדלעך קנאבעל, זיי גוט צושטויסען מיט אביסעל זאלץ און פעפער און דערמיט אויסשמירען די גאנז פון אינוועניג און פון דרויסען. ברענט אן דריי ציבעלעס אין א טיעפער פאן, לעגט אריין די גאנז, און אויב זי איז ניט פעט גענוג, דאן בעגיסט נאך מיט אביסעל פעט.
אזוי גיך ווי דאס פלייש ווערט ווייך, זאל מען אויסמישען אביסעל זעמעל־מעהל מיט זאלץ און פעפער, בעשיטען די גאנז פון אינוועניג און פון דרויסען, בעגיסען מיט דער פעט פון דער גאנז, ארייג־

לעגען אין אַ פּאַן און אַריינשטעלען אין אויוּוען עס זאָל זיך בראָטען ביז ברוין. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל מען בעגיסען די גאַנז מיט איהר אייגענע גרייווי, צודעקען און אַוועקשטעלען אויף אַ וואַרעמען פּלאַטץ ביז מען געהט עסען.

236. פּלייש קוילען.

נעהמט אַרוים דאָס געקאָכטע פלייש פון דער זופּ און צוהאַקט עס גאַנץ פיין. קאָכט אויף אַביסעל היהנער־שמאַלץ, און שיט אַריין אַ האַלבעס גלאָז מעהל. מישט גוט אוים, לאָזט עס זיך פּרעגלען, אָבער אַכטונג געבען דאָס די מעהל זאָל ניט רויט ווערען.

דאַן נעהמט עס אַרונטער פון אויוּוען, לעגט אין דעם אַריין דאָס צוהאַקטע פלייש, שלאָגט אַריין אַן איי, פערזוכט אויב עס איז גענוג געזאַלצען, קנעט דאָס איבער און מאַכט דערפון קוילען. גיסט אַריין אַביסעל פעט אין אַ פּאַן און שטעלט אַריין אין אויוּוען עס זאָל זיך באַקען.

אַכטונג געבען עס זאָל באַקען פון אַלע זייטען און ניט פערטריקענט ווערען.

237. אידישער טשיקען פריקאַסעע.

נעהמט אַ האַלבע טשיקען, צוהאַקט אויף פיער אָדער זעקס שטיקלעך. בראָקט אַריין צוויי ציבעלעס, בעזאַלצט, בעפעפערט, גיסט אַריין אַביסעל וואַסער און קאָכט גוט איין.

מישט אָפּט אונטער עס זאָל ניט אָנברענען און ניט ווערען רויט. זעהט עס זאָל בלייבען אַ קליין ביסעל גרייווי. ווען די טשיקען איז ווייך, שטעלט עס אַוועק.

נעהמט אַ פונט גרויסע פּאַסאָלעס (בעבלעך), און אַ שטיקעל ברוסט־פעט, גיסט אָן מיט הייסעס וואַסער און קאָכט איין. זעהט עס זאָל ניט בלייבען קיין סאָס. פערגעסט ניט צו זאַלצען די פּאַסאָלעס.

ווען איהר געהט עסען, דאַן גיסט אַרויף די גרייווי אויף די פּאַסאָלעס און לעגט דאַרויף די טשיקען.

238. א ראָסעל־פלייש.

נעהמט די קעפּלעך, פליגעלעך, גאָרגעלעך, פיסעלעך און פּופּי־קעס פון א טשיקען, קאטשקע אָדער גאנז. אַס בעסטען איז, ווען מען קען זיי אויסמישען. בראָקט אין זיי אריין א ציבעלע, בעזאָלצט, בע־פּעפּערט און שטעלט קאָכען.

ווען עס ווערט פאַרטיג, נעהמט האַק־פלייש, ווייקט איין א שטי־קעל זעמעל אין וואסער, דריקט עס אויס, לעגט עס אריין אין האַק־פלייש, גיסט אריין אביסעל פעט, צורייבט א ציבעלע אויף א ריב־אייזען, שלאָגט אריין אַן איי, קנעט דאָס אויס און מאַכט קליינע קוילעכלעך. לעגט ארויף אויפ'ן פאַן, בעגיסט מיט פעט און שטעלט אריין אין אויווען זיך אויסבאַקען.

שיילט אָב דריי קארטאָפעל, צובראָקט אויף קליינע שטיקלעך, לעגט דאָס אריין אין ראָסעל־פלייש און לאָזט דאָס גוט אויפזידען. דאַן נעהמט ארויס די געפּרעגעלטע און טרוקענע קוילעכלעך, וואַרפט זיי אריין אין ראָסעל־פלייש און לאָזט דאָס אויפזידען.

239. קאָטלעטס.

נעהמט גוטעס פלייש, מיט ווענינ אָדערן און הויטען, צומאָלט דאָס צוויי מאָל, דאַן לעגט אריין א שטיקעל איינגעווייקטע זעמעל, רייבט אָן א ציבעלע אויף א ריב־אייזען, גיסט אריין אביסעל שמאַלץ, שלאָגט אריין א פּאָאר אייער און זעהט אז דאָס פלייש זאָל ניט זיין צו הארט. גיסט צו אביסעל זופּ און קנעט אַלעס גוט דורך מיט די הענד, אום עס זאָל זיין פאַלשטענדיג אויסגעמישט.

דערווייל זאָלט איהר נעהמען א פּאָאר אייער, הארט געקאָכט, צושניידט זיי אויף העלפטען, לעגט אויס די האַלבע אייער איינע נעבען אַנאַנדער אויף איין זייט פון פלייש, דאַן קעהרט איבער די אַנדערע זייט פון דעם פלאַם אויף די אייער, מאַכט דאָס רונד אין דער פאָרמע פון א גלאָז, פערקלעפּט דאָס פלייש אום די אייער זאָלען זיך ניט ארויסזעהן. גיסט ארויף פעט אויף א פאַן, לעגט אריין דאָס פלייש, בעשיט מיט מעהל, בעגיסט מיט פעט און שטעלט אריין אין אויווען עס זאָל זיך גוט בראָטען.

ווען דאָס ווערט פאַרטיג, דאַן צושניידט אויף דינע סלייסעס, לעגט אויס אויף אַ טעלער פון איין זייט און צוריבענע קאַרטאָפעל פון דער צווייטער זייט. די קאַרטאָפעל בעגיסט מען מיט דער גרייווי פון די קאָטלעטען.

240. גולאַש.

בראָקט אָן צוויי אָדער דריי ציבעלעס, פּרעגעלט זיי גוט דורך אין פעט. דאַן נעהמט דאָס פליש און צובראָקט אין קליינע שטיקלעך, לעגט אריין די ציבעלעס, בעזאַלצט, גיט צו אביסעל רויטען פעפער, גיסט אריין אביסעל וואַסער און לאָזט קאָכען.

מען דאַרף דאָס אַלעס אָפט אונטערמישען עס זאָל ניט צוגעברענט ווערען. ווען דאָס פליש ווערט פאַרטיג, בראָקט מען אריין קאַרטאָפעל און מען מישט גוט אויס.

בשעת דאָס אַלעס האַלט זיך אין קאָכען, אום די קאַרטאָפעל זאָלען פאַרטיג ווערען, קאָכט מען אויף אביסעל שמאַלץ, מען שיט אריין אַ לעפעל מעהל און מען מאַכט עס גוט ברוין. ווען דיעזער איינברען איז פאַרטיג, גיסט מען אריין אביסעל גרייווי, מען מישט גוט אויס און מען גיסט עס צוזאַמען מיט׳ן גולאַש עס זאָל זיך צוזאַמען קאָכען אַ מינוט אָדער צוויי.

אויב מען וויל האָבען מעהר גרייווי איז דאַן צייט אונטערצוגיסען אביסעל קאָכעדיגעס וואַסער.

241. מילץ געפילט מיט פליש.

מען נעהמט די מילץ און מען שניידט זי איין מיט אַ מעסער. דאַן מאַכט מען צורעכט האַק־פליש, מען רייבט אָן אַ ציבעלע אָן אַ ריב־אייזען, מען ווייקט איין אַ שטיקעל זעמעל, מען לעגט עס אריין אין פליש, מען גיסט אריין אביסעל פעט און מען קנעט עס גוט דורך. קאָכט אָב דריי אייער גאַנץ האַרט, שיילט זיי אָב, וויקעלט איין מיט האַק־פליש, לעגט אריין אין דער מילץ און פערנעהט.

בעשיט די מילץ מיט אביסעל מעהל, דאַן גיסט ארויף אביסעל

פעט און שטעלט אריין אין אויוועו בראטען. קעהרט אפט איבער אויף אלע זייטען, אום עס זאל זיך גוט בראטען און בלייבען ווייך.

ווען איהר נעהמט עסען, צושניידט די מילץ אויף קליינע שטיקער.

242. מילץ געפילט מיט מעהל.

צושניידט א שטיקעל רויה פעט גאנץ דין, צובראקט א ציבעלע גאנץ פיין, מישט דאס אלעם איבער מיט מעהל, זאלץ און פעפער. דאן נעהמט א האלבע מילץ, שניידט אויף און פילט אן מיט דעם צומישטען מעהל. עס זאל אבער ניט זיין צו שטארק אנגעפילט. פערנעהט די מילץ און לעגט זיי אריין אין א טאפ, גיסט אן פול מיט וואסער און לאזט קאכען ביז עס ווערט גוט ווייך. ווען דאס וואסער קאכט אויס, זאל מען ווייטער דערגיסען, ביז עס קאכט זיך גענוג.

פארטיגערהייט צושניידט מען די מילץ,און מען דערלאנגט הייסערהייט צום טיש.

243. געפילטע קאלבס־ברוסט.

ווייקט איין ברויט אין וואסער, ווען דאס איז געווארען ווייך, דריקט אויס. בעזאלצט און בעפעפערט. גיסט אריין דריי לעפעל פעט, שלאגט אריין דריי אייער און קנעט גוט דורך. נעהמט די ברוסט, וואשט איבער, שניידט איין און פילט אן מיט דעם ברויט. לעגט דאס אריין אין א פאן, בעשיט מיט מעהל, בעגיסט מיט פעט, שיט ארויף אביסעל זאלץ און שטעלט אריין אין אויוועו זיך בראטען.

אויפפאסען עס זאל זיך בראטען פון אלע זייטען. ווען עס איז גוט ברוין, זאל מען פרובירען אויב עס איז ווייך, דאן איז עס פארטיג.

244. לאם קאטלעטען.

נעהמט זעמעל־מעהל מיט פעפער און זאלץ, מישט גוט אויס, שלאגט אריין צוויי אייער אין א כלי, נעהמט דעם לאם־קאטלעט, בעזאלט אביסעל, דאן טונקט אין אן איי בעזונדער און אין זעמעל־מעהל בעזונדער. נאכהער לעגט אריין די קאטלעטען אין א פאן וואו

עס קאָכט זיך פּעט. ווען זיי ווערען ברוין פוןביידע זייטען, דעקט מען זיי צו און מען שטעלט זיי אריין אין אויווען אויף א פערטעל שטונדע.

245. האמבורגער סטייק.

דאָס פליייש זאָל צוויי מאָל צומאָלט ווערען. ווייקט איין אַלטע זעמעל, דריקט גוט אויס, צורייבט א ציבעלע און מישט דאָס אויס מיט די אויסגעדריקטע זעמעל און מיט'ן פליייש. גיסט דאַן אריין אביסעל פעט, שלאָגט אריין צוויי אייער, אביסעל זאַלץ און אביסעל פעפער און מישט גוט אויס. נעהמט זעמעל־מעהל און קנעט דערפון אויס די קאָטלעטען, וועלכע זאָלען ניט זיין זעהר דין. מען קען עס מאכען אויך פלאטשיג אין דער פאָרמע פון א סטייק.

מען קאָכט אויף פּעט אין א פאַן, מען לעגט אריין דעם סטייק און מען לאָזט עס ווערען גוט ברוין פון ביידע זייטען.

246. קאַלבס קאָטלעטען.

נאָכדעם ווי מען שלאָגט אריין איין איי און אביסעל דינעס זעמעל־מעהל, בעזאַלצט מען און מען בעפעפערט און מען מישט אויס גאַנץ גוט.

אויפ'ן אויווען שטעלט מען ארויף א פאַן מיט פעטס און מען לאָזט עס ווערען גוט הייס. מען זאַלצט פריהער אביסעל דורך דעם קאָטלעט, דאַן טונקט מען איהם איין אין איי און זעמעל־מעהל, און מען לעגט איהם זיך פרעגלען. מען פאַסט אויף ער זאָל זיך פרעגלען פון ביידע זייטען ביז ער ווערט גוט ברוין.

דאַן נעהמט מען געקאָכטע קארטאָפעל, מען שניידט איבער אין צווייען, מען לעגט זיי ארום־און־ארום דעם קאָטלעט ביז זיי ווערען גוט הייס און ברוין.

247. געהאַקטע קאַלבס קאָטלעטען.

צוהאַקט דאָס קאַלבס פליייש גאַנץ דין, ווייקט איין א שטיקעל זעמעל, דריקט עס אויס און לעגט אַריין אין צוהאַקטען פליייש. צו־

רייבט א ציבעלע אויף א ריב־אייזען, זאלצט צו, שיט אריין אביסעל פעפער, גיסט אריין אביסעל פעט, קנעט דאן אלעס גוט דורך. ווען דאס איז פארטיג, דאן זאלט איהר איינפלעטצען דאס פלייש, אונ־געפעהר אזוי גרויס ווי די פאן איז. בעשיט עס מיט זעמעל־מעהל פון ביידע זייטען.

דערוויל שטעלט אויף א פאן מיט פעט, און לאזט דאס פעט גוט אויפקאכען. דאן לעגט אריין דעם קאטלעט.

אין אנפאנג, ווען דאס פעט איז גאנץ הייס, זאל מען אבהיטען, אז מען זאל אפט איבערקעהרען דעם קאטלעט. אבער מען זאל אכטונג געבען דאס פלייש זאל זיך ניט צופאלען. אם בעסטען איז צו האבען ענטוועדער א מעטאלענעם פליישיגען לעפעל צו דיעזען צוועק, אדער א הילצערנעם לאפעטקעלע.

ווען דער קאטלעט איז גוט ברוין, זאל מען איהם ארויסנעהמען פון דער פאן, איבערלעגען אין אן אנדער כלי, און אריינשטעלען אין אויוון ער זאל זיך אביסעל דורכדעמפפען ביז מען דארף געהן עסען.

248. דאמפף־פלייש.

צושניידט צוויי ציבעלעס און פרעגעלט זיי גוט איין אין פעט. אויפפאסען זיי זאלען ניט ווערען צו ברוין. דאן זאל מען צושניידען דאס פלייש אויף קליינע שטיקלעך, אריינלעגען אין דער געפרעגעלטער ציבעלע, בעזאלצען און בעפעפערן, אריינגיסען אביסעל וואסער און דאס לאזען לאנגזאם דעמפפען.

נאך א האלבע שטונדע צייט, זאל מען צושניידען א פאאר קאר־טאפעל, און ווער עס ליעבט רויטע טאמיטאס, זאל אויך אריינשניידען אזא טאמייטא און לאזען ווייטער דעמפפען ביז די קארטאפעל ווערען פארטיג.

דאן נעהמט מען אביסעל מעהל, מען צומישט עס גוט מיט אביסעל זופ און מען גיסט עס צוזאמען, א מינוט אדער צוויי אויפ־קאכען נאכהער, און דאס עסען איז פארטיג.

249. רינדס בראטען ווי אין דער היים.

נעהמט א שטיק רינד־פלייש ; ברוסט איז אם בעסטען. וואשט

עס גוט איבער, בראָקט אָן ציבעלע, זאַלץ, פעפער, גיסט אריין אביסעל וואַסער און שטעלט צו קאָכען.

דאָס זאָל אַזוי לאַנג קאָכען, ביז מען פּרובירט עס מיט א גאָפּעל און מען איבערצייגט זיך, אַז דאָס פליש איז פאַרטיג. דאַן שיילט מען אָב אַ פּאָאר קארטאָפעל, מען לעגט זיי אונטער דעם פליש און מען זעהט דאָס פליש זאָל ווערען ברוין פון ביידע זייטען.

250. געפּרעגעלטע ספּרינג טשיקען.

דער ספּרינג-טשיקען זאָל איבערגעהאַקט ווערען אויף צוויי חלקים. צומישט זעמעל-מעהל מיט זאַלץ און פעפער, שלאָגט אין דעם אריין אַן איי, טונקט איין די טשיקען, דאַן קאָכט אויף אביסעל היהנער-שמאַלץ אין אַ פאַן און שטעלט פּרעגלען די טשיקען. עס מוז ווערען ברוין פון ביידע זייטען.

251. פּיטשאַ.

פּיטשאַ מוז מען ניט דוקא שטעלען אין טשאָלענט. מען קען דאָס עסען גאַנץ פריש, און ווען עס ווערט ריכטיג געמאַכט, איז דאָס אַן אויסגעצייכענטע שפּייז. דער זשעלאַטין פון פיס איז געזונד צום עסען.

מען קען עס מאַכען אויף צווייערליי אופנים.

דער ערשטער אופן איז,פאַר מענשען, וואָס האָבען ניט קיין זעהר שטאַרקע מאָגענס. פאַר דיעזע זאָל מען אויסקלייבען פיסלעך פון יונגע קעלבער, זיי גענוי אָבריינינגען, זיי צוהאַקען און שטעלען קאָכען אין ווייניג וואַסער. דער בעסטער סימן פון זייער פאַרטיג זיין, איז, ווען דאָס פליש פאַנגט אָן ארונטערצופאַלען פון די ביינער. דאָס קען סערווירט ווערען אייגפאַך, בלויז מיט טאָאסט ברויט, אָדער מען גיסט אריין אביסעל זויערן וויין אין דער זופּ.

דער צווייטער אופן איז אַן עכטע אידישע פּיטשאַ.

אַ פוס פון אַן אַלטען אָקס, איז אפילו אביסעל צו פעט און שווער צום פערדייהען, דערפאַר אָבער, איז עס געשמאַקער. אַם בעסטען איז, ווען מען שטעלט איהר קאָכען אויף צעהן מינוטען, דאַן גיסט מען אוועק

דאָס ערשטע וואסער און מען גיסט איהר ווידער אָן מיט קאָכעדיגעם וואסער. עס ווערט פארטיג, ווען דאָס פלייש הויבט אָן אָבצופאַלען פון די ביינער.

דאַן נעהמט מען ארויס דאָס פלייש מיט די ביינער אויף א בעזונדערן טעלער. מען טהיילט פאַלשטענדיג אָב דאָס פלייש און די ביינער ווארפט מען אוועק. דאָס פלייש צושניידט מען אויף קליינע שטיקלעך.

פון דער זופּ נעהמט מען ארונטער דאָס פעטע. עס איז צו שווער צום פערדייהען. מען לאָזט נאָר דעם אונטערשטען טהייל. וואָס ווע־ניגער זופּ עס בלייבט, אַלץ בעסער. מען געברויכט, יערענפאַלס, ניט מעהר זופּ, ווי עס איז נויטהיג אום מען זאָל ארײנלעגען דאָס צושני־טענע פלייש וואו עס זאָל ליעגען ביז צו דער העלפט אין זופּ.

דאַן מאַכט מען א סאָס א־לא מאיאָנעז, ווי מיר האָבען אויבען אָנגעצייגט. אויב איהר ווילט דורכאויס געברויכען עסיג, דאַן זאָל ער זיין וויין־עסיג. און אויב עס שמעקט אויך א קנאָבעל, דאַן זאָלט איהר דעם קנאָבעל צוהאַקען און פריהער אָבפּאַרען מיט קאָכעדיגעם וואסער. דאַן וועט בלייבען דער טעם, נאָר דער גערוך וועט פער־שווינדען. מישט אוים דעם קנאָבעל מיט דער סאָס און בעדעקט דער־מיט די פּיטשאָ.

טאָאסט־ברויט איז גוט דערצו.

252. געהאַקטע לעבער מיט געפּרעגעלטע ציבעלע.

פאַר אַלעמען זאָל מען נעהמען די לעבער, ארײנלעגען אין אויװ־ווען און לאָזען בראָטען, אָבער אכטונג געבען עס זאָל ניט הארט ווערען. די לעבער זאָל דאַן ארויסגענומען ווערען און אָבגעוואשען. מען זאָל אָבציהען פון איהר די הויט און אויך ארויסציהען די אָדערן.

דערווייל זאָל מען נעהמען, צו א פונט לעבער, צוויי ציבעלעס און זיי גוט אויספּרעגלען מיט פעט.

מען צושניידט די לעבער אויף שטיקלעך און מען האַקט זי איין מיט די געפּרעגעלטע ציבעלע. זאַלץ, פעפער און אביסעל היהנער־פעט גיט צו מעהר טעם.

253. טשיקען־לעבערלעך.

די לעבערלעך פון עטליכע טשיקענס מאכען א גאנץ גוט שפייז. מען פרעגעלט איין א פאאר צושניטענע ציבעלעס, דאן לעגט מען אריין די לעבערלעך, מען בעזאלצט און מען בעפעפערט, און מען פרעגעלט זיי אזוי צוזאמען, ביז זיי ווערען פאלשטענדיג געלבלעך. דאן דעקט מען זיי צו און מען שטעלט זיי אריין אין אויוועז זיך צו דעמפפען א האלבע שטונדע.

254. זויערעס פלייש.

פאר זויערעס פלייש דארף מען האבען ווייכעס פלייש.

דאס פלייש זאל מען צושניידען אין שטיקלעך, אונגעפעהר צוויי אינטשעס גרויס. מען שניידט אריין א פאאר ציבעלעס, זאלץ, פעפער און אביסעל וואסער.

דאן לעגט מען אריין אין דעם דאס פלייש און מען שטעלט עס קאכען. ווען דאס וואסער ווערט אויסגעזאטען, לעגט מען אריין א פאאר לעפעל צוקער און מען מישט גוט אויס. נאכהער גיסט מען אונטער צו ביסלעך וואסער ביז דאס פלייש ווערט גוט ברוין. דערנאך לעגט מען אריין א שטיקעל ווייכעס ברויט, וואס האט פריהער גע־ווייקט, אין בראטען.

אם בעסטען איז גוטער וויין־עססיג, אבער ביי אונזערע אידישע ווייבער לעגען זיי אריין זויער־זאלץ. מען דארף ניט פערגעסען נאך צוויי לעפעל צוקער, א פאאר לארבער בלעטער און אביסעל צושטוי־סענעם ענגלישעם געווירץ.

נאכהער זאל מען עס צודעקען, אריינשטעלען אין אויוועז און עס זאל זיך דעמפפען כאטש א האלבע שטונדע.

255. פראקעס.

נעהמט א קעפעל קרויט, אם בעסטען איז, אז דאס זאל ניט זיין זעהר פריש, דאן זיינען די בלעטער ווייכער. אבער, די בלעטער זאלען ניט זיין פערטריקענט און אויך ניט צו אלט. מען דארף דאן לאנגזאם ארומשניידען די בלעטער פון ארום שטאם.

ווען דאָס איז פאַרטיג, גיסט מען אַרויף קאָכעדיגעס וואַסער און מען לאָזט עס שטעהן אַ ווײַלע אויפ׳ן אויוועז. דערנאָך זייעט מען אָב דאָס וואַסער און מען קוקט איבער די בלעטער. אויב עס זיינען נאָך דאָ דיקע שטאַמען אין מיטען, שניידט מען זיי אויס.

נעהמט אַ פונט גוט צוהאַקטעס פלייש, מעג אויך זיין דאָפּעל צומאַלענעס פלייש, בעזאַלצט און בעפעפערט, לעגט אַריין אַ פערטעל פונט קאַלטע געקאָכטע רייז, מישט אַריין אַביסעל פּעט, שלאָגט אַריין צוויי אייער און קנעט גוט דורך.

מען נעהמט דאַן יעדעס בלאַט בעזונדער, מען לעגט אַריין אַביסעל פלייש און מען וויקעלט דאָס צוזאַמען אין אַ רונדען באַלל. דאָס אַלעס לעגט מען אַריין אין אַ טיעפער פאַן, מען לעגט אַריין אַ שטיק ברוסט־פעט, מען גיסט אָן וואַסער און מען שטעלט קאָכען. ווען דאָס וואַסער האָט אויסגעזאָטען, שיט מען אַריין אַ האַלבע גלאָז צוקער און מען לאָזט עס גוט דורכזידען. ווען עס הויבט אָן צו ווערען ברוין, לעגט מען אַריין אַ שטיקעל זויער־זאַלץ און מען לאָזט ווייטער זידען.

דאַן נעהמט מען אַרויס דאָס פעט, מען גיסט אַריין נאָך אַביסעל וואַסער און מען שיט צו אַ פערטעל גלאָז צוקער. מען דעקט עס גוט צו און מען שטעלט עס אַריין אין אויוועז עס זאָל זיך לאַנגזאַם דעמפּפען אונגעפעהר דריי־פערטעל שטונדע.

256. רומענישע האַלעשקעס.

דאָס פלייש צובערייטעט מען פונקט אַזוי ווי די פּראַקעס. אָבער אנשטאָט קרויט, נעהמט מען ווײַנבלעטלעך. דאָ, אין אַמעריקאַ, גע־פינט מען ווײַנבלעטלעך כמעט אין יעדער רומעניש־אידישער גראָסערי.

די ווײַנבלעטלעך ווערען אויך געעפּענט און געפּאַרעט ווי די קרויט. דאַן וויקעלט מען דאָס פלייש אין די ווײַנבלעטלעך און מען שטעלט עס קאָכען מיט צוקער פונקט ווי די פּראַקעס.

אָבער זויער מאַכט מען עס אונבעדינגט מיט וויין־עססיג אָדער גאָר מיט וויין, און איידער עס ווערט פאַרטיג בראָקט מען אַריין אַ פּאָאר רויטע טאָמייטאָס.

257. געפילטע פעפערס מיט פלייש.

גרינע פעפערס, אין אמעריקא, קען מען געפינען דאס גאנצע יאהר. ווען זיי וואקסען ניט דא, דאן ברענגט מען זיי אהער פון קובא און פון צענטראל אמעריקא.

דאס פלייש ווערט צובערייטעט פונקט ווי אויף פראקעס אדער האלעשקעס, מיט אויסנאהמע וואס מען פעפערט עס ניט.

מען מוז אכטונג געבען די פעפערס זאלען ניט זיין צו שארף. אביסעלע שארפקייט מעג זיין, אום עס זאל ערפילען דעם טעם פון פעפער. אין פאל אבער די פעפערס זיינען דורכאויס ניט שארף, דאן זאל מען אריינמישען אביסעל רויטען פעפער אין פלייש.

מען נעהמט די פעפערס און מען שניידט אב די שטאמען און מען נעהמט ארויס די קערלעך פון אינוועניג. דאן פארעט מען זיי צוויי מאל, איינמאל אויף א פאאר מינוטען און מען זייעט אב דאס וואסער, און דאן אויף פינף אדער זעקס מינוטען. ווען די פעפערס זיינען גוט דורכגעפארעט, פיללט מען זיי אן דורך דער עפענונג פון וואנען מען האט ארויסגענומען די קערלעך און מען שטעלט זיי קאכען פונקט ווי פראקעס.

זיי ווערען אויך פערזויערט מיט וויין־עססיג אדער וויין.

258. געפיללטע טאמייטאס.

דאס פלייש ווערט צובערייטעט ווי פריהער.

מען זוכט אוים טאמייטאס וואס האלטען זיך ציעמליך פעסט, דאס הייסט, זיי זאלען ניט זיין צו ווייך. מען עפענט זיי פון דער שטאם־זייט, דאן פארעט מען זיי מיט האלב־קאכעדיגעם וואסער און מען נעהמט זיי שנעל ארוים.

נאכדעם פיללט מען זיי.

דאס פלייש ווערט בעשאטען מיט רויטען פעפער.

ווייסען וויין איז אם בעסטען אום זויער צו מאכען דאס עסען.

259. לאטקעס פון געהירן.

נאכדעם ווי מען נעהמט ארונטער די הויט פון געהירן (מארך), קאכט מען דאס אב און מען זייעט אב דאס וואסער. די געהירן לאזט מען זיך גוט אבקיהלען, דאן שלאגט מען אריין א פאאר אייער, זאלץ, אביסעל פעפער און זעמעל־מעהל. דאס צורייבט מען גאנץ גוט. דאן מאכט מען דערפון לאטקעס און מען טונקט זיי נאך אמאל אין זעמעל־מעהל.

דערווייל שטעלט מען אויף א פאן מיט היהנער־שמאלץ, מען מאכט גוט היים און מען לעגט אריין די לאטקעס, זיי זאלען זיך פרעגלען אויף ביידע זייטען ביז זיי ווערען גוט ברוין.

260. געשטאפטע גענז.

געשטאפטע גענז איז ניט קיין מאכל. אבער דאס קען ווערען א גוטער מאכל.

פאר מענשען וואס וואהנען אין קלענערע ערטער און, וועלכע זוכען און קענען פערדייהען א גוטען ביסען, איז די געשטאפטע גאנז איינע פון די פיינסטע דעליקאטעסען. פאר אלעמען איז שטארק ווערטהפול דאס שמאלץ פון אזא גאנז. מאנכע גענז קענען האבען ביז זיעבען און אכט פונט ריינעם שמאלץ. אבער אויך דאס פלייש פון אזא גאנז איז בעסער, און די גרעסטע ראלע שפיעלט די לעבער פון דער געשטאפטער גאנז, דאס איז איינע פון די פיינסטע שפייזען בעקאנט אין דער קיך.

אויב מען קען אויספיהרען צו נעהמען בלויז יונגע גענז צו דיעזען צוועק, איז אודאי גוט. אבער עס מאכט ניט פיעל אוים, ווען די גענז זיינען ניט שטארק יונג.

אם בעסטען צו שטאפען גענז איז פון אנפאנג ווינטער ביז ענדע, דאס הייסט, וועהרענד דאס וועטער איז קיהל אדער קאלט. די גאנז אדער גענז ווערען אריינגעזעטצט אין א שטייג, וואו זיי מוזען זיטצען ענג נעבען אנאנדער מיט ווייניג בעוועגונג. אלעס וואס מען מוז אויפפאסען, איז, דאס די שטייג זאל שטעהן הויך, כדי די גענז זאלען קענען געהאלטען ווערען ריין. נאכהער מאכט מען נעבען זיי א קא־

רעטע, וואו עס זאָל זיך בעשטענדיג געפינען וואסער, ריינעם וואסער.

ווען מען איז מיט אַלעמען פארטיג, פאנגט מען אָן אזוי: פריהר גיט מען די גענז עסען אַ פּאָאר טעג בלויז האָבער. אַם בעסטען איז, ווען דער האָבער איז פריהער אַביסעל געווייקט אין וואסער, דאַן פאנגט מען מען אָן זיי צו פיטערן רעגעלמעסיג ווי פאָלגט:

מען מאַכט אַ טייג פון גראָבעם מעהל, דאָס הייסט, וואָס האָט אין זיך די קלייען. דאָס מישט מען אויף דער העלפט מיט קוקורוז-מעהל (קאָרן-מיעל), מען שיט אריין אַ היבש ביסעל זאַלץ און מען קנעט עס דורך מיט וואסער. דאַן מאַכט מען פון דעם אַזעלכע קניידלעך, גרוים און לאַנג ווי דער קליינער האנד-פינגער פון אַ מענשען. דאָס טריקענט מען אוים אין אויווען. אין דער זעלבער צייט נעהמט מען רויהען קוקורוז און מען ווייקט איהר איין אין וואסער וועניגסטענס 24 שטונדען.

די גאַנז ווערט געשטאָפּט. ווייסט איהר ווי אזוי?

מען נעהמט זי ארוים פון דער שטייג, מען נעהמט זי צווישען די פיס, מען עפענט איהר מויל און נאָכדעם ווי מען בענעטצט יעדעם קניידעל, גיט מען איהר צו פיער קניידלעך יעדעם מאָל. די קניידלעך דריקט מען אריין אין איהר מויל. נאָכדעם ווארפט מען אריין, אונגעפעהר, אַ האַלבע זשמעניע געווייקטע קוקורוז און מען לאָזט זי אריין צוריק אין שטייג. דאָס טהוט מען דריי מאָל אַ טאָג דריי טעג נאָכאנאַנד.

דאַן גיט מען דער גאַנז פּאָרציעס פון זעקס קניידלעך, פיער מאָל אַ טאָג, און מען שיט אימער צו אַ זשמעניע קוקורוז. דאָס פערגרעסערט מעז ביז מען פילט אָן איינפאַך, יעדעם מאָל, דעם ושט (שפּייז רעהר) כמעט ביז צום מויל.

מען דאַרף דאַן אויפפאסען, אויב דאָס עסען אין ניט פערדייהט, זאָל מען די גאַנז ניט שטאָפּען ביז דאָס עסען פערשווינדעט.

אין אָנפאַנג איז עס אַביסעל ארבייט, אָבער שפּעטער שטרעקט די גאַנז אַליין אוים דעם פּיסק געשטאָפּט צו ווערען.

אַ מבין קען דערקענען ווי די גאַנז ווערט אַלץ פעטער און פעטער. אזוי דאַרף מען שטאָפּען די גאַנז ביז אונגעפעהר פיער וואָכען. דאַן זאָל מען זי שחט'ען.

261. דאס שמאלץ פון א געשטאפטער גאנז.

די געשטאפטע גאנז ווערט, ווי געוועהנליך, געשלאכטעט אום ווינטער. נאכדעם ווי מען סמאליעט זי אב, זאל מען זי גוט אברייניגען און בעפוצען און ארויסהעננגען, ווען מעגליך, אויפ'ן פראסט, ניט געעפענט, ביז זי ווערט ניט נאר פערקיהלט, נאר אויך פערפרוירען.

ווען מען נעהמט נאך אמאל אריין די גאנז, זאל מען זי פאלשטענדיג אבשינדען (מיט אויסנאהמע פון מיטען רוקען), און ארונטערנעהמען די הויט פון איבעראל וואוהין דאס פעט גרייכט. דאן, ווען מען עפענט זי אינוועניג, זאל מען אויך פון דארט ארויסנעהמען דאס פעט. מיט איינעם ווארט, אבזונדערן דאס פעט פון דעם פלייש.

דאס פעט זאל ווערען כשר געמאכט און דאן געשטעלט אויספרעגלען.

מיר ווילען אויפמערקזאם מאכען יעדע ווירטהין, אז עס שפיעלט א געוואלטיג גרויסע ראלע ווי מען פרעגעלט אויס פעט. דאס פעט דארף זיין אויסגעשמאלצען, אבער ניט אויסגעברענט. דערפאר זאל מען גוט אויפפאסען דאס פעט זאל ניט ברענען. אין דער זעלבער צייט זאל מען ניט קארגען איינצוברוקען א ציבעלע. עס גיט דעם פעט א בעסערען טעם. אזוי שנעל אבער ווי מען מערקט זיך, אז די גריבענעס האבען שוין מעהר קיין פעט ניט אויף זיך, זאל מען שנעל אבזייען דאס פעט דורך א זאיער, גוט אויסדריקען די גריבענעס מיט די ציבעלעס און זעהן, אז דערפון זאל גאר ניט אריינפאלען אין פעט.

אזא פעט קען שטעהן יאהרען־לאנג.

די גריבענעס מיט די ציבעלעס קען מען פערברויכען צו פערשיעדענע שפייזען.

262. בראטען פון געשטאפטע גאנז.

דאס פלייש פון דער געשטאפטער גאנז איז ווייכער און אפטמאל געשמאקער ווי אן אנדערע גאנז. אבער דיעזע גאנז זאל ניט פערווענדעט ווערען צו קיין אנדערן צוועק, אויסער פאר בראטען און פאסטראמע.

פריהער וועלען מיר רעדען פון בראטען.

א ספעציעלער בראטען פון אזא גאנז זאל געמאכט ווערען גע־פיללט, ענטוועדער מיט רעטשענע קאשע אדער מיט געהאקטע רינד־פלייש.

דער בראטען ווערט זאנסט געמאכט ווי מיר האבען שוין אנ־געצייגט, נאר אין דיעזען פאל, איז אימער גוט א קנאבעל. אבער, מען זאל אויפפאסען דער קנאבעל זאל ניט ארויסגעבען קיין גערוך. צו דיעזען צוועק זאל מען דעם קנאבעל פריהער צושטויסען, דאן גוט אויסבריהען, און ערשט נאכהער אריינרייבען אין בראטען בשעת די גאנז איז נאך האלב רוי.

263. פאסטראמע פון גאנז.

פאסטראמע איז א רומענישער מאכל.

דארט ווערען מאסען גענז געהאדעוועט אדער געשטאפט ספעציעל צוליעב דעם שמאלץ. דערפאר בלייבען אמאל הונדערטער גענז ניט פערברויכט, ווייל פלייש פעהלט ניט.

דיעזע גענז הייסען „אדערקעס" און פון דיעזע אדערקעס מאכט מען פאסטראמע.

נאכהער ווי די גאנז ווערט כשר געמאכט, נעהמט מען פון איהר אוועק דעם גארגעל און די פליגעל. עס בלייבט בלויז די פאלקעס און די ברוסט, ווי אויך די פופקעס.

דאן מאכט מען א סאלא־מורא. דאס איז ווי פאלגט: צו יע־דער גאנז צוקלאפט מען זעקס צייהנדלעך קנאבעל, אנדערטהאלבען עס־לעפעל זאלץ און איין ניט פולען עס־לעפעל שווארצען פעפער. נאכהער ווי דאס אלעס ווערט גוט אויסגעמישט, גיסט מען אריין אביסעלע וואסער (זעהר ווענינ, נאר בלויז צו מאכען א פליסיגקייט), און מען רייבט דערמיט איין יעדע גאנז מיט די פופקעס. מען מוז דאס אריינארבייטען טיעף אין פלייש. דאן נעהמט מען א גרויסען ערדענעם טאפ און מען לעגט אהין אריין די גענז, וואו זיי פערבלייבען 12 שטונדען. נאכהער נעהמט מען זיי ארויס און מען לעגט די אוי־בערשטע פון אונטען און די אונטערשטע פון אויבען, כדי אלעס זאל זיך גוט דורכנעהמען. אויב עס איז עפעס אנגערונען אין טאפ, מישט

מען דאס ארויף אויף די אויבערשטע. אזוי פערבלייבט עס נאך 12 שטונדען, אדער 20 שטונדען.

דאן נעהמט מען זיי ארויס און מען רויכערט זיי.

דא אין אמעריקא האבען מיר ספעציעלע איינריכטונגען צו דיעזען צוועק אין גרויסע פאבריקען. מען קען דא זאגאר רויכערן מיט געוועהנליכע געז, נאר מען מאכט, פאר'ן רויך, אזא מין פייער'ן פון האלץ־זעגעכץ. דאס טהוען אבער נאר די גרויסע ווארשט פאבריקען, וואס דער געוועהנליכער בעל הבית קען ניט אויספיהרען.

אויב איינער וואהנט אבער אין א קליינעם ארט, וואו מען האט א גרויסען הויף און מען קען מאכען א פייער, דאן שטעקט מען אויף די גענז אויף לאנגע דראטען און מען הענגט זיי אויף ווי וועש. אונטען מאכט מען א לאנגזאמעס פייער פון האלץ, וואס זאל געבען א גלייכע מאס רויך מיט היטץ. מען קען די גענז לאזען אזוי זיך רויכערן אפילו 36 שטונדען, ביז זיי ווערען גוט דורכגערויכערט און פארטיג.

דאן איז דאס געזונטע פאסטראמע.

דאס קען שטעהן אפילו יאהרען־לאנג, אויב מען פאסט אויף עס זאל ניט ווערען צו פייכט.

264. פאסטראמע פון אנדערע פליישען.

מיר האבען יעצט אין אמעריקא א היבשע ביסעל אידישע פארמערס, וועלכע מוזען, צו געוויסע צייטען אין יאהר, כמעט אוועקשענקען זייערע קעלבער, ווייל זיי האבען ניט וואס צו טהאן מיט זיי.

איידער אוועקשענקען, איז שוין בעסער צו מאכען פאסטראמע.

די ארט און ווייזע איז, אונגעפעהר, ווי ביי גענזענע פאסטראמע. אבער מען דארף א יונגעס קעלבעל־פלייש, ניט לאזען צופיעל אין דער סאלא־מורא. פון 12 ביז 15 שטונדען איז גענוג. דאגעגען, ווען מען מאכט סאלא־מורא פאר ציעגען־פלייש און אלטעס קוה אדער אקס פלייש, זאל עס פערבלייבען ביז 40 שטונדען אין דער סאלא־מורא.

עס איז ניט נויטהיג אריינצולעגען קנאבעל, ווען מען וויל ניט. מען קען די סאלא־מורא מאכען גאנץ אהן קנאבעל און דאן, ווי געוועהנליך, אברויכערן דאס פלייש ווי מיר האבען פריהער אנגעצייגט.

אם בעסטען איז צו רויכערן דאָס פליש איבער א פעסעל, וואו עס ברענט, אינווענינ א פייער. מען דאַרף בלויז אויפפּאַסען, אז דאָס פעסעל זאָל ניט האָבען קיין דנאָ און זיך ניט אָנכאַפּען אינווענינ פון פייער.

אין הייזער, וואו עס געפינט זיך אַן אַלט־מאָדישער קוימען, און וואו מען הייצט מיט א סך האָלץ, איז אם בעסטען, ווען מען האָט ניט צופיעל פּאַסטראַמע, אויפצוהענגען דאָס פליש אין קוימען, און עס מעג בלייבען הענגען אפילו א וואָך. אָבער מען דאַרף אַכטונג געבען, עס זאָל ניט פערנעטצט ווערען.

265. פסח.

אין פאלגענדע בלעטער וועלען מיר איבערגעבען שפייזען פאר פסח.

אבוואהל מיר קלאסיפיצירען די פערשיעדענע שפייזען, אין דיעזען פאל אבער וועלען מיר געבען כמעט אלערליי מינים פסח'דיגע שפייזען בעזונדער. דאס הייסט, נאטירליך, שפייזען, וואס קענען נאר טראגען א פסח'דיגען כאראקטער.

266. מצה קניידלעך צו דער זופ.

פאר פיער פערזאנען ווייקט מען איין צוויי מצות, מען דריקט זיי אויס ענטוועדער דורך א טיכעל, אדער מען לאזט זיי זיך אבזייען אין דורכשלאג.

דאן לעגט מען אריין אביסעל שמאלץ אין אן אייזערנע פאן, און אזוי שנעל ווי דאס ווערט הייס, לעגט מען אריין די מצות, וועלכע מען האלט אין בעוועגונג מיט א לעפעל ביז זיי ווערען גוט טרוקען און קלעפען זיך ניט צו צו דער פאן, דאן נעהמט מען זיי ארויס אין א שיסעל, מען בעזאלצט, בעפעפערט, מען מישט אויס מיט א העלל־געפרעגעלטע ציבעלע, און ווען דאס אלעס ווערט קיהל, שלאגט מ'ען אריין צוויי אייער, מען מישט גוט אויס, מען שיט אריין אביסעל מצה־מעהל און מען מאכט דערפון רונדע באללס, אדער קניידלעך.

וועהרענד די זופ האלט גוט אין קאכען, און מיט א האלבע שטונדע פאר'ן פארטיג ווערען, לעגט מען אריין די קניידלעך.

267. זיסע זופען־קניידלעך.

דיעזע ווערען צובערייטעט אקוראט ווי די אביגע, אבער, אנשטאט ציבעלע און פעפער, לעגט מען אריין צוקער, אביסעל אנגע־

ריבענע לימענע־שאָלאַכץ, א פּאָאר ביטערע מאַנדלען צושטויסען אין אביסעל אָנגעריבענע מוסקאַט־נוס.

מען זאָל זיי אריינלעגען אין דער זופּ אַקוראַט מיט א האַלבע שטונדע פריהער איידער מען געהט עסען, כדי זיי זאָלען ניט דאַרפען ווייקען אפילו אַן איבריגע מינוט אין דער זופּ.

268. שוואָמען־קניידלעך פאַר בוליאָן זופּ.

מען נעהמט צוויי מצות און מען ווייקט זיי איין, דאַן לאָזט מען זיי אָברינען פון וואסער און מען קוועטשט זיי אויס אויף א דורכ־שלאַג. מען שלאָגט אריין צוויי אייער, 5 שטיקלעך צוקער, אביסעל געריבענע לימענע־שאָלאַכץ, א שטיקעל מוסקאַט־נוס, 4 ביטערע מאַנדלען און אביסעל זאַלץ. מען צולאָזט א לעפעל שמאַלץ, דאַן לעגט מען אריין אַלעס אויסגערעכענטע און צו לעצט לעפעל־וויוז די גע־ווייקטע מצה. צום ענדע שיט מען אריין צוויי עס־לעפעל מצה־מעהל. אויב דאָס אַלעס איז ווי א טייג, דאַן איז עס גוט, ווען עס איז צו שיטער, דאַן שיט מען צו נאָך אביסעל מצה־מעהל.

ווען די זופּ האַלט גוט אין קאָכען, נעהמט מען מיט א לעפעל אַן דאָס אויסגעמישטע און מען וואַרפט אריין שטיקלעך. אויב דאָס קלעפּט זיך ניט אָב פון לעפעל, לאָזט מען אריין דעם לעפעל אין דער קאָכעדיגער זופּ און אַזוי טהיילט זיך עס אָב. מען זעמצט פּאַרט ביז אַלעס איז אריינגעוואָרפען, דאָס דאַרף זיך קאָכען העכסטענס א האַלבע שטונדע.

269. קאַרטאָפעל קניידלעך מיט בוליאָן זופּ.

מען דאַרף פריהער אָבקאָכען גוטע קאַרטאָפעל; זיי זאָלען זיין, ווי מען זאָגט, מעהליג, אָדער זאַמדיג. דאַן שיילט מען זיי אָב און מען רייבט זיי איין גאַנץ דין. וואָס עס בלייבט הינטער דעם ריב־אייזען, זאָל מען ניט בענוטצען. עס מוז זיין בלויז דאָס פּאַלשטענדיג צוריבענע.

די געריבענע קאַרטאָפעל ווערען דאַן אויסגעמישט מיט זאַלץ, פעט און צוקער (דאָס לעצטע ווי מען וויל. מאַנכע ליעבען ניט זיס), מען לעגט אריין אביסעל אָנגעריבענע לימענע־שאָלאַכץ (צו יעדען

טעלער געריבענע קארטאָפּעל 2 אייער), צו דעם שיט מען צו פּונקט אזוי פיעל מצה־מעהל, מען קנעט עס אוים אזוי, אז עס זאָל זיך ניט דארפען קלעפען צו דער האנד.

דאן מאכט מען דערפון קיילעכלעך, אָדער מען שניידט שטיקלעך און מען לעגט זיי אריין אין דער זופּ בשעת זי קאָכט שטארק.

אזוי גיך ווי די קניידלעך קומען ארויף עטליכע מאָל און שווימען דורך די אויבערפלעכע ביים קאָכען, זיינען זיי פארטיג.

270. געבאַקטע קאַרטאָפּעל־לאַטקעס.

די קארטאָפּעל ווערען צובערייטעט ווי פריהער ; מען לעגט אריין דאָס זעלבע ווי פריהער, אויסער פעט, דערפאַר אָבער מעהר צוקער און צוואנציג אָבגעשיילטע זיסע מאנדלען און זעקס אָדער זיעבען ביטערע געשטויסענע מאנדלען.

דאָס אַלעס מישט מען גוט אוים מיט א לעפעל, ניט פערגעסען, אז פריהער שלאָגט מען אריין די אייער, דאן דאָס איבריגע.

יעצט שטעלט מען ארויף א פאן מיט א היבשעס ביסעל פעט אויפ׳ן הייסען אויווען, און אזוי גיך ווי דאָס ווערט קאָכעדיג, ארבייט מען אוים לאַטקעס און מען לעגט זיי אריין איינציגווייז אין פעט. אכטונג געבען שנעל איבערצוקעהרען יעדע לאַטקע בעזונדער אום זי ניט איינצוברענען.

די לאַטקעס דארפען נאָר ווערען געל־ברוין, דאן כאפּט מען זיי שנעל ארוים און מען לעגט זיי אריין אין א טעלער.

271. געבאַקענע מצות־לאַטקעס.

מען מאכט דאָס זעלבע ווי פריהער, אויסער דעם, וואָס מען לעגט ניט אריין קיין קארטאָפּעל, זאנדערן בלויז מצה־מעהל. ניט פערגעסען, אין דיעזען פאַל, אביסעל מעהר זיסע מאנדלען.

272. קאַרטאָפּעל קניידלעך.

די קארטאָפּעל קאָכט מען אָב מיט א טאָג פריהער. ווען מען וויל מאכען די קניידלעך, שיילט מען אָב די קארטאָפּעל, מען רייבט זיי אָן, מען מישט זיי דורך מיט היהנער־שמאלץ, זאלץ, אייער (מען

קען זיי אויך מאַכען אָהן אייער), און מען קנעט אַריין אַזוי פיעל מצה־מעהל, ביז זיי זאָלען זיך מעהר ניט קלעפּען אונטער די הענד.

מען שטעלט אויף אַ קעסעל וואַסער מיט אַביסעל זאַלץ, און אַזוי שנעל ווי דאָס קאָכט, לעגט מען אַריין די קניידלעך. ווען זיי האָבען זיך עטליכע מאָל דורכגעקייקעלט, איז שווימענדיג פון אויבען, נעהמט מען איינע אַרויס, מען שפּאַלט זי אויף מיט אַ גאָפּעל, און זאָבאַלד זי איז טרוקען אינוועניג, דאַן זיינען זיי פאַרטיג.

מען נעהמט אַרויס די קניידלעך, מען לעגט אַריין אַביסעל פעט און מען מאַכט זיי ברוין אין אַ פּאַן מיט אַביסעל געברוינטע ציבעלע. אָדער מען נעהמט מצה־מעהל, פעט און אַ היבשע ביסעל צוקער, מען מאַכט דאָס אַלעס ברוין, דאַן לעגט מען אַריין די קניידלעך און מען לאָזט זיי ברוין ווערען צוזאַמען, נאָכדעם ווי מען האָט זיי גוט דורכגעקייקעלט.

273. זופּ פון ראָזשינקע וויין.

נאָכדעם ווי מען לעגט אַריין אַביסעל צוקער, צושניטענע לימענע צוזאַמען מיט דער שאָלאַכץ, קאָכט מען דאָס אַלעס אויף. אין דעם שיט מען אַריין אַביסעל מצה־מעהל און מען לאָזט עס אַ פּאָאַר מאָל אויסקאָכען צוזאַמען מיט אַ געלכעל פון אַן איי. אַנשטאַט דעם מצה־מעהל קען מען נעהמען אַביסעל קאַרטאָפּעל־מעהל מיט קאַלטען וויין און צומישען, און דאָס לאַנגזאַם, מישענדיג, אַריינגיסען אין דער קאָכעדיגער זופּ. שפּעטער שלאָגט מען דאָס אַלעס אונטער מיט אַן איי. דיעזע זופּע עסט מען מיט פּסח׳דיגע מאַקאַראָנעס.

274. באָרשט־זופּ.

באָרשט אויף פּסח מאַכט מען אויף פערשיעדענע אופנים, נאָר מיר וועלען דאָ געבען פאָלגענדע פאַרשריפטע:

מיט צוויי אָדער דריי וואָכען פאַר פּסח נעהמט מען רויטע בוריקעס, וועלכע זיינען ריין און ניט געבאַפּט פון פראָסט, מען צושניידט זיי און מען גיסט זיי אָן מיט וואַסער אין אַ הילצערנע כלי. מען לאָזט דאָס שטעהן אויף אַ גאַנץ וואַרעמען אָרט ביז עס הויבט אָן צו שמעקען

זויער. מען פערזוכט אויך און ווען מען פערשטעהט, אַז דאָס איז זויער גענוג, זאָל מען נעהמען די גאַנצע באַרשט און איהם אָבזייען דורך אַ טוך און דאַן דערמיט אָנגיסען פלעשער, אָדער אין טעפּ, וואָס מען דעקט צו.

ווען מען דאַרף קאָכען, זאָל מען צוגיסען, ווען נויטהיג, אביסעל וואַסער, דאַן אַריינשיטען אביסעל צוקער און לימענע־שאָלאַכץ.

ווען דאָס אַלעס האָט זיך גוט דורכגעקאָכט, לעגט מען אַריין צו־שטויסענע מצה און מען שלאָגט אונטער מיט אַן איי.

275. אייער־מצה.

מען נעהמט די מצה און מען טונקט זי איין אין קאַלטעס וואַסער. דאַן טונקט מען זיי איין אין הייסעם פעט אָדער הייסע פּוטער, נאָכהער צושלאָגט מען אַ פּאָאר אייער, מען לעגט אַריין זאַלץ און פעפער, דערמיט בעגיסט מען די מצה און מען לאָזט אביסעל זיך באַקען. אַזוי שנעל ווי דאָס איי ווערט פערהאַרטעוועט, גיסט מען אַרויף ווייטער דאָס איי־פליסיגקייט.

מען קען, אויף דיעזער אַרט, פערברויכען ביז 15 אייער אויף איין מצה, ווייל אַלעס וואָס מען בעמערקט, איז, דאָס די מצה ווערט יעדעס מאָל דיקער. נאַטירליך, איז עס ניט נויטהיג, אָבער צוויי אייער צו איין מצה זאָל זיין די ריכטיגע מאָס.

דאַן בעשיט מען די מצה ענטוועדער מיט אביסעל זאַלץ, אָדער גאָר מיט אביסעל צוקער.

276. געדעמפּפטע מצה.

מען זאָל קיין מאָל ניט פערגעסען, אַז, אין בעסטען פאַל, בע־שטעהט מצה פון מעהל, וואָס איז ניט ריכטיג אויסגעבאַקען. פאַר אַלעמען דאַרף מען געדענקען, אַז די מצה בעשטעהט פון אונגעיוירען טייג. דאָס אַליין מאַכט דאָס מעהל עס זאָל זיין אין אַן אונפערטיגען צושטאַנד. דאַן, ווייל די מצה איז אַזוי דין, דערפאַר האָט זי איינפאַך קיין צייט ניט זיך אויסצוקאָכען אינוועניג.

ביי די שפּאַנישע אידען מאַכט מען עוגות מַצוֹת, וועלכע זיינען

אפטמאָל ביז צוויי פינגער דיק. דיעזע ווען זיי באַקען זיך ביי אַ לאַנגזאַמעם פייער,אָדער ניט צו שטאַרק צוגליהטער אויוועןֿ, מוזען זיי האָבען צייט זיך צו דעמפּפען אינוועניג און זיך בעסער אויסבאַקען.

יעדענפאַלס אָבער, איז די מצה אַ מין געטריקענטעם אונגע־יוירענעם טייג און ניט מעהר. דערפאַר, ווען מעגליך, זאָל מען זעהן, אַז די מצה זאָל אַביסעל צוגעפערטיגט ווערען שפּעטער.

מען נעהמט עטליכע מצות, מען טונקט זיי איין אין קאַלטעם וואַסער, מען בעזאַלצט זיי מען לעגט זיי אַריין אין אַ פאַן, אָהן פעט, מען שטעלט זיי אַריין אין אויווען, און מען לאָזט זיי זיך פריהער גוט אויסדעמפּפען פון וואַסער. דאַן זעהט מען זיי זאָלען זיך ווייטער אויסטריקענען. אַז האַלבע שטונדע אונטער אַ הייסען דעמפּף, מאַכט זיי ראוי לאַכילה.

פאַר מאַנכע מענשען, וואָס האָבען ניט קיין צייהן, איז דאָס זעהר גוט. פאַר אַנדערע, וואָס האָבען גוטע מאָגענס, נעהמט מען ערשט נאָכהער, ווי זיי ווערען אויסגעדעמפּפט און אויסגעטריקענט, און מען בעשמירט זיי מיט פעט. דאַן שטעלט מען זיי ווייטער אַריין אין אויוועןֿ זיך לאַנגזאַם פּרעגלען ביז זיי ווערען האַלב טרוקען.

277. כרעמזלעך.

די מצה ווערט פריהער דורכגעווייקט, אָבער ניט צופיעל. דאַן גוט אויסגעקוועטשט, און נאָכהער דורכגעקנעטען אויף פאָלגענדער אַרט :

אויף דריי טהיילען געווייקטע מצה נעהמט מען דריי אייער, 15 שטיקלעך צוקער (אָדער 5 לעפעל צוקער), אייניגע ביטערע מאַנדלען, געריבענע לימענע־שאָלאַכץ, זאַלץ און אַביסעל שמאַלץ (אַ קאַרגען עס־לעפעל). דאָס אַלעס פערמישט מען און מען שיט אַריין גענוג מצה־מעהל, אום עס זאָל צוזאַמענהאַלטען דאָס טייג.

ווען דאָס טייג איז פאַרטיג, וואַרפט מען אַריין עפּעל (וואָס מען האָט פריהער אָבגעשיילט און אָבגעבאַקען), גרויסע ראָזשינקעס, זיסע, געשיילטע גראָב־געשטויסענע מאַנדלען, אָדער ניס ; אויך נאָך אַביסעל צוקער מיט לימענע־שאָלאַכץ.

עס איז גוט צו מאַכען בעזונדערע פּיללינגען. דאָס הייסט, צו־

שניידען דאָס אויסגעקנעטענע טייג אויף מעהרערע שטיקער, אָדער בעזונדער מאַכען פלאַך און איינלעגען וואָס מיר האָבען אויסגערע־כענט, דאַן צודעקען מיט׳ן טייג.

ווען אַלעס איז פאַרטיג, נעהמט מען אַ גרויסע פאַן און מען פילט אָן ביז דער העלפט מיט שמאַלץ. עס מעג אויך זיין געמישט מיט אביסעל רינד־פעט. דאָס קאָכט מען אויף גאַנץ הייס, דאַן לעגט מען אריין די כרעמזלעך און מען באַקט זיי פאַרזיכטיג, דאָס הייסט, מען זאָל זיי אָפט איבערקעהרען כדי זיי זאָלען ניט פערברענט ווערען, אָדער פלאַטצען און קאַליע מאַכען דאָס פעט.

ווען זיי זיינען גוט ברוין אַרום־און־אַרום, נעהמט מען זיי אַרויס און מען קייקעלט זיי דורך אין צוקער.

278. אַלע אַנדערע שפּייזען.

אין אמת׳ן גערעדט, קען מען אויף פּסח אַלעס קאָכען און באַקען ווי אַ גאַנצעס יאָהר, אויסער וואָס מען דאַרף ניט געברויכען קיין מעהל.

אנשטאָט דעם, אָבער, קען מען, גאַנץ לייכט געברויכען מצה־מעהל און קאַרטאָפעל־מעהל. דער אונטערשיעד איז זעהר אַ קליינער, און ער האָט די מעלה, וואָס מצה־מעהל און קאַרטאָפעל־מעהל איז שוין האַלב־געקאָכט אָדער געבאַקען, און איז בעסער פאַר דער קיך ווי געוועהנליכעס מעהל, מיט אויסנאַהמע פון באַקען חלה.

279. פּסח׳דיגער לעקאָך אָדער טאָרט.

מען צורייבט פיער אייער־געלכלעך מיט אַ לעפעל שמאַלץ, צוויי עס־לעפעל צוקער און אביסעל מוסקאַט.

מען צורייבט אביסעל לימענע־שאַלאַכץ מיט דעם זאַפט פון אַ פערטעל לימענע; דאַן שיט מען אריין אַזוי פיעל קאַרטאָפעל־מעהל ביז עס ווערט האַלב־געדיכט. צוזאַמען מוז מען עס אָבער רייבען, ווע־ניגסטענס דרייסיג מינוטען, ביז עס איז דורך און דורך געמישט.

דאַן שמירט מען אויס אַ פאַן מיט שמאַלץ און מען בעשיט מיט דין־געשניטענע מאַנדלען. דאַן צושלאָגט מען די פיער אייער־ווייסלעך

ביז צו שנעע. דערמיט מישט מען אוים די פריהערדיגע מאסע און אַלעס גיסט מען אריין אין דער פאַן.

אז מען וויל, מאכט מען דערצו אַ געפילעכץ פון געריבענע וואַנילע־שאָקאָלאַד מיט צוקער. אָבער ווען מען טהוט דאָס, זאָל מען אריינגיסען בלויז אַ העלפט פון דער מאסע אין דער פאַן, דאַן אויסלעגען דאַרויף די וואַנילע־שאָקאָלאַד און ארויפגיסען דאָס איבריגע. דאָס דאַרף מען באַקען אין אַ הייסען אויוען פון אַנדערטהאַלבען שטונדען ביז צוויי שטונדען. אויפפאַסען, פון דעסטוועגען, עס זאָל ניט זיין צו הייס, זאָנסט קען מען פערברענען דעם גאַנצען טאָרט.

מען קען דעם זעלבען טאָרט מאַכען אויך מילכיג, און מען געברויכט, אַנשטאָט שמאַלץ — פוטער.

280. פסח'דיגע פיש געפּרעגעלט אין אויל.

מיר האָבען שוין, ביי די פיש־צובערייטונגען, אַנגעצייגט דעם גרויסען ווערטה פון אָליוון־אויל פאַר דער קיך אין אַלגעמיין.

מען קען, מיט אָליוון־אויל, צובערייטען פערשיעדענע שפּייזען. איבערהויפּט שמעקען גוט געפּרעגעלטע פיש אויף פסח.

פאַר די פסח'דיגע פיש האָבען מיר אַ ספּעציעלע פאָרשריפט. אירגענד אַ מאָגערער פיש איז גוט צו דיעזען צוועק, ווי העכט, אָקענעס, א. ז. וו. אָבער ביי אונז אין אַמעריקא, איבערהויפּט ביי די ים־ברעגעס, האָבען מיר פונקט, צו דיעזער צייט, דעם סעזאָן פון פלאָנדערס, העדאָק און עהנליכעס. דיעזע אַלע זיינען אויסגעצייכענטע פיש צום פּרעגלען.

פאַר אַלעמען, נאָכדעם ווי מען האָט די פיש געמאַכט פאָלקאָמען ריין, זאָל מען זיי צושטעלען קאָכען מיט ציבעלעס אין זאַלץ־וואַסער. מען שוימט זיי אָב און מען שיט אריין אַביסעל פעפער.

דערווייל מאַכט מען גוט הייס אַביסעל אָליוון־אויל און מען שיט אריין עטליכע געשניטענע מאַנדלען. דאַן גאַנץ דינעס מצה־מעהל. ווען דאָס ווערט גוט ברוין, גיסט מען עס ארויף אויף די פיש (ווען די זופּ איז שוין אויסגעקאָכט), און מען לאָזט אַזוי איינפּרעגלען די פיש צוזאַמען מיט פריש־געהאַקטע פּעטרושקע.

281. איינפאַך געפּרעגעלטע פיש אויף פּסח.

מען קען אויך די פיש אויסזאַלצען (אַם בעסטען דערצו זיינען די פלאָנדערס). מען לאָזט זיי ליעגען פון אַ שטונדע ביז צוויי אין זאַלץ, נאָכדעם שווענקט מען זיי איבער און מען ווישט זיי אויס מיט אַ טוך.

מען צושניידט עטליכע אייער, מען טונקט איין יעדעס שטיק פיש בעזונדער, דאַן טונקט מען עס אין מצה־ברעקלעך, אָדער מצה־מעהל.

דערווייל קאָכט מען אויף דאָס אויל און אַזוי פּרעגעלט מען די פיש ביז זיי ווערען ברוין פון אַלע זייטען.

282. סאלאט.

אין דער ווירקליכקייט, דארף מען ניט רייצען דעם אפעטיט פון א פאלשטענדיג געזונדען מענשען, און דערפאר זיינען רייצענדע שפייזען ניט נויטהיג.

צו שארפע סאלאטען זיינען אלזא ניט געווינשט. אבער, ווען מען מאכט סאלאט, וואס ענטהאלט גרינצייגען, וועלכע דער מאגען בענויטיגט, זאל מען דערצו געברויכען גוטען אליווען־אויל, און אויב דער מאגען מאנגעלט אין זויער־שטאף, גיסט מען נאך אריין א גוטעס בייסעל עססיג, דאן איז דער סאלאט איינפאך א נויטווענדיגע שפייז.

283. ווי צו פרעפארירען סאלאט.

אונטער'ן ווארט סאלאט, פערשטעהען מיר, ווי מען רופט אין ענגליש, לעטיום (lettuce).

ווען דער גרינער סאלאט קומט נאר ארוים און איז נאך פריש און צארט, דאן איז ער איינער פון די פיינסטע שפייזען. ער ענטהאלט זאגאר נאהרהאפטעס פאר'ן קערפער. אבער מען מוז וויסען ווי צוצובערייטען אזא סאלאט.

פאר אלעמען זאלען די בלעטלעך גוט אויסגעוואשען ווערען, דאן זאל מען זיי אריינלעגען אין זאלץ־וואסער אויף 10 אדער 15 מינוטען. נאכהער זאל מען זיי גוט אויסקוועטשען און אוועקלעגען דארט וואו זיי קענען ווערען גוט קאלט.

זיי מוזען צוריסען ווערען מיט די הענד, אדער מיט א הילצערנעם גאפעל. מען זאל ניט בענוטצען קיין מעסער. דאן שיט מען אריין אן עס־לעפעל זאלץ, א טהעע־לעפעלע פעפער און דריי עס־לעפעל אליווען־אויל צו א קווארט סאלאט־בלעטער. אין דעם גיסט מען אריין א טהעע־לעפעלע ציבעלע־זאפט, אדער גלאט אזוי גוט־אנגעריבענע ציבעלע, און מען געברויכט דעם פיינסטען וויין־ אדער סיידער־עססיג.

דער סאלאט זאל עטליכע מאל דורכגעטרייסעלט ווערען מיט א זילבערנעם לעפעל אדער גאפעל און מען זאל זעהן, אז יעדעס בלעטעל זאל דורכגענעטצט ווערען מיט'ן אויל. דאן זאל מען ארויפגיסען נאך אן עס־לעפעל עססיג און ווידער אויסמישען. דער אויל דארף ארייג־ציהען דעם גאנצען עססיג. דער סאלאט זאל דאן באלד סערווירט ווערען.

284. בוריקעס סאלאט.

קאך אב בוריקעס, פון מיטעלמעסיגער גרויסקייט ; קאך אזוי לאנג ביז זיי ווערען מיטעלמעסיג ווייך. מען דארף זיי אבשיילען בשעת זיי זיינען נאך ווארעם. דאן זאלען די בוריקעס צושניטען ווערען אין פיינע סלייסעס, אנגעגאסען מיט עססיג און אוועקגעשטעלט ביז איבער נאכט.

ווען מען דארף סערווירען דעם סאלאט, זאל מען נעהמען פרישע סעלערי, גוט צוהאקען, און דאס אויסמישען מיט מאיאנעז־סאס. דאן לעגט מען אוים די סלייסעס בוריקעס אויף א פלאכען טעלער, מען בעגיסט זיי מיט דעם סאס און סעלערי און מען בעשיט מיט פיין געהאקטע פעטרושקע.

285. טשיקען סאלאט.

דאס איז איינע פון די דעליקאטעסטע אונגארישע שפייזען, אי־בערהויפט, ווען דאס ווערט ריכטיג געמאכט.

פאר אלעמען דארף מען גוט אבקאכען א טשיקען, זי זאל זיין פאלשטענדיג ווייך. דאן זאל מען ארויסנעהמען די ביינער און אויך ארונטערנעהמען די הויט. נאכהער צושניידט מען דאס פלייש אויף קליינע שטיקלעך. מען זאל ניט פערגעסען ארונטערצונעהמען אויך יעדעס שטיקעל פעט.

דאס פלייש זאל מען אריינלעגען אין א טיעפען טעלער אדער שיסעל און בעגיסען מיט דריי עס־לעפעל עססיג און איין עס־לעפעל אליווען־אויל, זאלץ און פעפער ניט געקארגט. דאס זאל מען פערמישען און לאזען שטעהן צוויי שטונדען.

דאן זאָל מען נעהמען אַ סאַלאַט־שיסעל, אוועקלעגען דריי מאָל אזוי פיעל סאַלאט (לעטיום), ווי עס איז דאָ טשיקען. אכטונג געבען די גרינע בלעטלעך זאָלען זיין פון דרויסען און די ווייסע שטאַמען אינוועניג. דארויף זאָל מען אויסלעגען דאָס פלייש, בעגיסען מיט מאַיאָנעז־סאָס, בעפּוצען מיט גרינע אָליווען, בוריקעס, געקאָכטע אייער און פּעטרושקע.

286. אוגערקעס סאַלאַט.

צו מאַכען אַ גוטען סאַלאַט פון געפּילטע אוגערקעס, זאָל מען, פּאַר אַלעמען, אוועקשניידען דעם ביטערען שפּיטץ פון צוויי מיטעל־גרויסע אוגערקעס, זיי אָבשיילען און איבערשניידען אויף דער העלפט אין דער לענג. דאן זאָלען אויסגעקראַצט, אָדער אויסגעשניטען ווערען, די קערלעך מיט דעם ווייכען טהייל פון אינוועניג און אריינלעגען די אוגערקעס אויף אַ שטונדע אָדער מעהר אין אייז־וואסער. דאן זאָל מען אָבשיילען אַ טאָמייטאָ, איבערשניידען אויף דער העלפט און אויך אויסשניידען דאָס אינוועניגסטע, אָדער די קערלעך. נאָכהער זאָל מען איינהאַקען די טאָמייטאָ מיט אַ שטיקעל ציבעלע, איין שטעקעלע סעלערי, און אביסעל פּעטרושקע ביז דאָס ווערט גאַנץ דין. דאָס זאָל מען גוט אויסמישען מיט אביסעל מאַיאָנעז־סאָס. דאן זאָל מען גוט אויסוויישען די אוגערקעס מיט אַ ריינעס טיכעל און אָנפּילען מיט דעם צוהאַקטען. אויף'ן שפּיטץ ארויפלעגען נאָך אביסעל מאַיאָנעז־סאָס.

מען שפּרייט אוים אַ פלאַכען טעלער מיט גרינע סאַלאַט־בלעטלעך און דארויף לעגט מען אוועק, אין דער לענג, די געפּילטע אוגערקעס.

287. אַן אַנדערער אוגערקעס סאַלאַט.

מען נעהמט צוויי דינע און גרינע אוגערקעס, פיער אָדער פינף ניט אָבגעשיילטע פּעפּערלעך און פיער אָדער פינף גרינע ציבעלעס. דאָס אַלעס בעגיסט מען מיט מאַיאָנעז־סאָס, מען מישט גוט דורך, דאן בעשיט מען מיט אביסעל געהאַקטע פּעטרושקע.

288. סאַלאַט פּאַר אַ הייסען טאָג.

נעהם צוויי רייפע פּיטשעס (פּערסיקעס) ; דאָס אינוועניגסטע

פון א גרייפ־פרוט (grape fruit), א צושניטענע פלוים, א צושניטענע בארנע און עטליכע סטראָבעריעס, אָדער ראַסבעריעס. דאָס זאָל מען גוט דורכמישען, דאַן אַריינלעגען אין דער אויסגעהוילטער שאָלעכץ פון א גרייפ־פרוט און סערוויר מיט זיסער סמעטענע.

289. דאַנדעליאָן סאַלאַט.

אַט דיעזער סאַלאַט פון דער יונגער בלום דאַנדעליאָן (dandelion), איז א גרויסע דעליקאטעסע. מען נעהמט א קוואָרט געבליכטע בלעטער און מען וואַשט זיי גוט אוים, ווייל זיי זיינען דאַן פול מיט זאמד. דאַן קלייבט מען אויס אַלע צו אַלטע בלעטעלעך און מען וואַרפט זיי אַוועק. נאָכהער זאָל מען גוט איבערווישען, מיט א טיכעל, אַלע געבליבענע בלעטער. מען מישט אוים א טהעע־לעפעלע זאַלץ מיט אביסעל פעפער צוזאַמען מיט צוויי טהעע־לעפעלעך שפּייז־אויל. דאַן זאָל מען אביסעל איינברעכען די דאַנדעליאָן־בלעטלעך. וואַרף זיי אַריין אין דער אויל מיט זאַלץ און פעפער און וואַרף זיי אַזוי דורך היבשע עטליכע מאָל אין דער שיסעל. דאַן בעשפּרינקעל זיי מיט אַן עס־לעפעל פון דעם בעסטען עסיג. וואַרף זיי ווידער דורך עטליכע מאָל און סערוויר באַלד.

ביז אַהער האָבען מיר אויסגערעכענט דעם גאַנץ געוועהנליכען דאַנדעליאָן סאַלאַט. מען קען איהם אָבער אויך מאַכען אַזוי : מען וואַרפט אַריין אביסעל אָנגעריבענע ציבעלע, אביסעל אָנגעריבענע בור־ריקעס, אָדער א האַרט־געקאָכטעס איי.

מען קען אויך מאַכען א סאַלאַט פון העלפט דאַנדעליאָן בלעטער און א העלפט סאַלאַט־בלעטער.

290. א געוועהנליכער סאַלאַט.

נעהם א קעפּעל פרישען סאַלאַט, וועלכער האָט זיך פריהער אָב־געקיהלט אויף אייז אָדער אין אַן אייז־קאַסטען. צושנייד דאָס אין לענגליכע שטיקלעך. ניט פערגעסען פריהער גוט אויסוואַשען.

דאַן קוועטשט אוים א לימענע אין א גלאָז, און וויפיעל זאַפט עס איז, אַזוי פיעל וואַסער גיסט אַריין. לעגט אַריין אביסעל צוקער און

א היבשע ביסעל זאלץ. זעה דאס אלעס זאל זיך פריהער אויפלעזען, דאן בעגים דערמיט דעם סאלאט און סערוויר.

291. קארטאפעל סאלאט.

דער ריכטיגער קארטאפעל־סאלאט, געמאכט ווי די דייטשע פרויען מאכען איהם, איז אן אויסגעצייכענטער מאכל.

פאר אלעמען זאל מען געברויכען גוטע, זאמדיגע קארטאפעל, ניט קיין גרויסע. דאן זאל מען זיי אפזידען אין זייערע שאלאכצען. וועהרענד זיי זיינען נאךווארעם, זאל מען זיי אבשיילען און צושניידען אויף סלייסעס, אויסלעגען ן א שיסעל, דאן אויסלעגען א רייהע סלייסעס ציבעלע, דאן ווידער קארטאפעל, ווידער ציבעלע, און דאס אלעס זאל זיין איידער די קארטאפעל ווערען קאלט.

דאן גיסט מען ארויף צוויי עס־לעפעל עססיג און דאן אן עס־לעפעל אליוועז־אויל. מען נייהמט ענטוועדער א הילצערנעם לעפעל אדער א הילצערנעם גאפעל און מען מישט אוים דעם סאלאט, אכטונג געבענדיג מען זאל ניט צוברעגען די קארטאפעל.

דערוויל שיט מען אריין זאלץ און פעפער. ווען דער סאלאט איז גוט אויסגעמישט און אבגעקיהלט, לעגט מען אוים סאלאט־בלעטער אין אן אנדערן טעלער און מען לעגט דארויף דעם סאלאט.

292. זויער־קרויט.

אט ווי די דייטשען מאכען זייער בעריהמטעם זויער־קרויט:

מען צושאטקעוועט, גאנץ דין, זעקס ווייסע קעפלעך קרויט, אויס־שניידענדיג פון אינווענינ די הארטע טשאקענעס. דאס קרויט מישט מען אוים מיט א פונט זאלץ, מען לעגט עס אריין אין א כלי, דארויף לעגט מען פריהער א ריינעם טיכעל און דאן א ריין ברעטעל און אויף דעם א שווערען געגענשטאנד, אום עס זאל ארונטערדריקען דאס קרויט.

דאס אלעס שטעלט מען אריין אין א ווארעמען קעלער אויף צוויי מאנאט. דערוויל זאל מען ניט פערגעסען ארונטערצונעהמען זעהר אפט דעם שוים און אלע צוויי וואכען וואשט מען אוים דאס טיכעל

מיט'ן ברעטעל. נאך די צוויי מאנאט שטעלט מען דאס אויף א קיהלערן פלאטץ. דאן איז דאס זויערקרויט פארטיג.

דאס זעלבע זויערקרויט, לויט דייטשער מאדע, קאכט מען אזוי:

צו א קווארט זויערקרויט וואס מען לעגט אריין אין א פאן, לעגט מען אריין אן עס־לעפעל היהנער־שמאלץ און א קווארט סטאק־זופ, אדער גלאט אזוי שטארקעס זופ. דאס דעמפפט מען גאנץ לאנגזאם ביז עס ווערט ווייך.

דאס זעלבע קען מען אויך מאכען מילכיג מיט פוטער און מילך, און ווען עס איז באלד פארטיג, גיסט מען צו אביסעל רויטען וויין.

293. שפאנישער סאלאט.

דיעזער סאלאט איז געמאכט פון קליינע פיער־עקיגע שטיקלעך ברויט אויסגעמישט מיט גאנץ דין־געמאלענעם רויטען פעפער. אין דעם לעגט מען אריין גרינע אדער שווארצע אליוועז און זויער קליינע אוגערקעס. פון אויבען גיסט מען אריין א מאיאנעז סאס.

מען פערברויכט צו צוויי גלעזער שטיקלעך ברויט. איין גלאז אליוועז און איין גלאז זויערע קליינע אוגערקעס צוהאקט. מען סער־ווירט עס אויף סאלאט־בלעטער.

294. גראשיצא סאלאט.

וואס גראשיצא (סוויטברעד) איז, האבען מיר שוין גענוג ער־קלערט אין די פלייש־שפייזען. נאכדעם ווי די גראשיצא ווערט גוט אבגעקאכט און אבגעקיהלט, זאל מען דאס צושניידען אויף גאנץ קליינע שטיקלעך מיט א זילבערנעם מעסער. דאן זאל מען צושניידען פונקט אזוי פיעל סעלערי. דאס אויסמישען, דאן ארויפלעגען אויף סאלאט־בלעטער און בעדעקען מיט א מאיאנעז סאס.

295. טאמייטא דזשעללי.

טאמייטא דזשעללי, זאל זיך געפינען ביי יעדער הויז־ווירטהין. דאס איז גוט כמעט צו יעדער שפייז.

עס ווערט געמאכט פון א קווארט אויסגעדריקטע טאמייטאס. דאן זאל מען אריינשיטען, אין דיעזען זאפט, א גאנץ היבשע ביסעל זאלץ און לעג אריין, אונגעפעהר, א האלבע גלאז הייס אויפגעלעזטע דזשעלאטין. דאס מישט מען אויס און מען לאזט עס זיך זעטצען. דאס סערווירט מען אם בעסטען מיט סעלערי מאיאנעז.

296. גרינצייג סאלאט.

מען צושניידט א קעפעל פרישען סאלאט, מען צוהאקט א גרינע ציבעלע, מען צושניידט קליינע רויטע רעטעכלעך אויף קליינע שטיק־לעך, אביסעל סעלערי, זעהר ווייניג פעטרושקע, מען ווארפט אלעס צוזאמען. דאס לעגט מען דאן אויס אויף סאלאט בלעטער, מען גיסט ארויף מאיאנעז סאס און מען לעגט צו שטיקלעך בוריקעס און צו־שניטענע הארט געקאכטע אייער.

מען קען דיעזען סאלאט אויך אויסמישען מיט קארטאפעל־סאלאט.

297. פעפערס אלס פארשפייז.

מען זוכט אויף גרינע פעפערס, וועלכע זיינען ניט שארף. מיי־סטענטהיילס טרעפט מען זיי אין אמעריקא, ענטוועדער ביי די אי־טאליענער, אדער אין די גרויסע גרינצייג־מארקעטס. דארט זאל מען אויסדריקליך פערלאנגען ניט קיין שארפע, אדער האלב־וועגס שארפע.

אום צו זיין זיכער אויב זיי זיינען ניט אזוי שארף ווי פייער, קען די הויז־ווירטהין פערזוכען יעדעס בעזונדער, ביי אן אויפשניט און א לעק טהוענדיג מיט דער צונג.

די פעפערס לעגט מען בראטען איבער האלץ־קויהלען, ווי מיר האבען אנגעצייגט פאר בראטען פלייש אויף קויהלען. זיי ווערען פאר־זיכטיג געבראטען פון אלע זייטען; דאן, ווען זיי זיינען ווי מיט פענכערס, ווארפט מען זיי אריין, הייסערהייט, אין קאלטעס וואסער, אויף א פאאר סעקונדען. מען נעהמט זיי ארויס און מען שיילט זיי אב. די דינע הויט זאל ארונטערגעהן זעהר לייכט.

דאן נעהמט מען גוטען וויין־עססיג, מען שיט אריין זאלץ און

צוקער, מען מישט גוט אויס און דערמיט בעגיסט מען די פעפערס אונגעפעהר ביז עס דעקט צו אַ דריטעל. די פעפערס זאָלען אַ פּאָאר מאָל איבערגעקעהרט ווערען, כדי זיי זאָלען זיך דורכנעהמען מיט'ן עססיג.

דאַן בעגיסט מען זיי מיט אָליווען־אויל. אויף יעדע פינף פעפערס ווענינגסטענס איין עס־לעפעל אָליווען־אויל.

298. פעפערס אַלס סאַלאַט.

מען פאַרבערייטעט די פעפערס ווי פריהער, און מען גיסט ניט אַרויף קיין אויל. מען לאָזט זיי ווידער שטעהן אונגעפעהר אַ שטונדע אָדער מעהר אין עססיג.

יעצט זיינען דאָ רויהע פעפערס אַלס סאַלאַט.

דער פעפער מוז זיין, ווי פריהער געזאָגט, ניט שאַרף, אויסער, ווען מאַנכע מענשען ליעבען אונבעדינגט שאַרף. דאַן זאָל מען אויס־שניידען די שטאַמען, אויסרייניגען די קערנדלעך און דאַן צושניידען אויף סלייסעס, אַריינשניידען אַ ציבעלע און אָנגיסען מיט עססיג אָהן צוקער.

299. איינפאַכער טאָמייטאָ סאַלאַט.

מען צושניידט דריי מיטעלמעסיגע טאָמייטאָס אויף דינע סלייסעס און מען לעגט זיי אויס אויף אַ האַלב־פלאַכען טעלער. דאַן נעהמט מען אַ מיטעלמעסיג גרויסע ציבעלע, מען שניידט גאַנץ דינע סלייסעס און מען לעגט זיי צווישען די טאָמייטאָס. מען בעזאַלצט און מען בע־פעפערט און מען בעגיסט מיט אַזאַ עססיג ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט, דאָס הייסט, אָהן צוקער.

300. פרוכט־סאַלאַט.

מען רופט עס פרוכט־סאַלאַט, אָבער דאָס איז, בעסער געזאָגט, איינגעמאַכטס אין אַ רויהען צושטאַנד.

צושניידט גאַנץ דין פּאַינעפעל, דאַן דינע סלייסעס באַנאַנעס,

ווייסע וויינטרויבען פון וועלכע מען האט ארויסגענומען די קערנדלעך און דעם זאפט פון אן אראנדזש, דערצו אויך עטליכע קענדי־טשעריעס, (געפרעגעלטע קארשען), מיש עס אוים לאנגזאם, עס זאל ניט צוריבען ווערען, בעדעק מיט מעהל־צוקער, א גלאז שעררי וויין און צוויי גלעזער שאמפאניער. מיש אוים ביז דער צוקער ווערט אויפגעלעזט.

301. עפעל סאלאט.

צושניידט סעלערי גאנץ דין. צושניידט די האלב־זויערע אדער זאפטיגע עפעל אויך אזוי דין ; בעדעק דאס אלעס מיט לימענע־זאפט. גיב אכטונג ניט ארייןצושטעקען עפעס א מעטאלענעם לעפעל אדער גאפעל, וואס עס קען ווערען שווארץ. בעשיט מיט אביסעל צוקער און לאז עס שטעהן א קורצע צייט.

302. באנאנע סאלאט.

צושניידט א באנאנע אין פיערען אין דער לענג, דאן אין שטיקלעך צוויי אינטשעס לאנג. לעג זיי אריין אין א טעלער און קוועטש אוים איבער זיי עטליכע טראפען לימענע־זאפט. גיס אריין אביסעל שעררי־וויין. דאן לעג א רייהע יאגדעס (סטראבערים), ווידער א רייהע באנאנעס און דאן נאך אמאל אביסעל שעררי־וויין. די סטראבערים זאלען זיין גוט אבגעצוקערט. ווען דער סאלאט איז פארטיג צום סערווירען, זאל מען אנרייבען אביסעל קאקא־נוס, אויסמישען מיט צוקער און ארויפשיטען.

303. אראנדשזען סאלאט.

דאס איז איינער פון די דעליקאטעסטע סאלאטען.

מען שיילט אב די אראנדזשעס און מען נעהמט ארוים פון זיי אלע ווייסע קערענדלעך. דאן זאל מען זיי צושניידען אויף סלייסעס און ארייןלעגען אין א גלעזערנע כלי. בעשמירט מיט אליוון־אויל, ווארפט זיי גוט דורך, גיסט דאן אריין אן עס־לעפעל שעררי־וויין, אדער גאר ברענדי און אביסעל צוקער. אויב מעגליך, זאל מען דיעזען סאלאט פריהער אוועקשטעלען אויפ'ן אייז כאטש א האלבע שטונדע.

ווען מען וויל קען מען אויסמיידען דעם אויל.

304. רוסישער פרוכט־סאלאט.

מען נעהמט פּיטשעס, וועלכע מען שיילט אָב, מען נעהמט ארויס די ביינדלעך און מען צושניידט זיי אויף סלייסעס. פּונקט אזוי פיעל פאינעפּעל, אָבגעשיילט און צושניטען, דאַן פּערסיקעס (אפּריקאטס), סטראָבעריעס און ראַסבעריעס. דאָס לעגט מען אריין אין א כלי און מען גיסט אריין א פּאינט רויטען וויין, א פּאינט לעמאָנאַדע, א פּאינט אראַנדזשיר, און אביסעל געפּולניערטען סינאַמאָן, א גלעזעל מאַדערא־וויין און אביסעל צוקער צום טעם.

דאָס מוז מען מישען פלייסיג פינף מינוטען צייט, וועהרענד דאָס האַלט אין קאָכען. דאַן זאָל מען עס אריינגיסען אין א כלי עס זאָל זיך אָבקיהלען. ערשט נאָכהער זאָל מען דאָס ארויפגיסען איבער דער פרוכט און סערווירען.

305. שפּאַרגעל סאַלאַט.

מען נעהמט דעם שפּאַרגעל (asparagus) און מען פּוצט איהם גאַנץ גוט אָב, דאַן וואַשט מען איהם איבער, מען קאָכט איהם אָב אין זאַלץ־וואַסער. דאַן צושניידט מען איהם און מען גיסט איהם אָן מיט גוטען עססיג, אביסעל זאַלץ, פּעפּער און אָן עס־לעפעל אָליווען־אויל.

306. קרויט סאַלאַט.

צו דיעזען צוועק זאָל מען געברויכעןביידעראַליי קרויטען, רויטעס און ווייסעס, אויף א גלייכער מאָס. אום דאָס רויטע קרויט זאָל ניט פערלירען דעם קאָליר, בריהט מען עס אָב מיט עססיג.

איידער דאָס ווערט אָבער געטהאָן, ווערט יעדעס קעפּעל קרויט בעזונדער צושניטען, ארויסגענומען די האַרטע שטאַמען, איינגעווייקט אין וואַסער און אויסגעקוועטשט. דאַן צושאַטקעוועט מען דאָס קרויט און מען בעגיסט עס מיט רויטען עססיג אָדער קאָכעדיגעס וואַסער. אויב דאָס קרויט איז ניט וויידך גענוג פון איין מאָל בריהען, זאָל מען עס בריהען צום צווייטען מאָל. דאַן שיט מען אריין זאַלץ, אביסעל פּעפּער, אביסעל גוטען עססיג, בוימעל און צוקער.

307. סענדוויטשעס.

סענדוויטשעס שפּיעלען אַ גרויסע ראָלע אין דער שפּייז־קאַרטע פון דעם אַמעריקאַנער. און דאָס איז זעהר נויטהיג. דער סענדוויטש פערנעהמט אַ קליינעם פּלאַטץ און ענטהאַלט אָפט גענוג נאַהרהאַפטע שפּייז אום צו דערהאַלטען דאָס לעבען.

דאָס ברויט פאַר סענדוויטשעס קען זיין פערשיעדען, אָנפאַנגענדיג פון דייטשען פּאָמפּערניקעל ביז צו דעם ווייכסטען און פיינסטען פראַנצויזישען ברויט. אָבער, אום צו צובערייטען ברויט פאַר סענדוויטשעס, זאָל מען האָבען אַ גאַנץ שאַרפעס מעסער, וועלכעס זאָל שניידען דאָס ברויט דין גענוג, אז עס זאָל ניט זיין מעהר ווי אַ צודעק צו דעם שפּייז אינווענינ.

סענדוויטשעס קען מען מאַכען אַכט און צעהן שטונדען איידער מען עסט זיי. כל־זמן מען האַלט זיי איינגעוויקעלט אין אַ פייכטען האַנדטוך, זיינען זיי אימער גוט.

308. אַנטשאָווי סענדוויטשעס.

אַנטשאָווי איז אַ בעקאַנטער, קליינער, מאַרינירטער פיש. אַזוי ווי אָבער אַנטשאָווי ענטהאַלטען קעפּלעך מיטביינדלעך, האָט מען געמאַכט אַנטשאָווי פּעיסט, און דאָס טרעפט מען אין די בעסערע דעליקאַטעסען סטאָרס.

פאַר אַנטשאָוואַס און קאַוויאַר, זאָל מען זיך בעדיענען מיט ברוינעם ברויט, און דאָס אָנשמירען מיט פּוטער. דאַן ארויפשיטען אביסעלע שוואַכען קאַיען־פעפער. מען מוז אַכטונג געבען אָנצושמירען די אַנטשאָוואַס גאַנץ דין. וואַטערקרעס (watercress) אָדער סאַלאַט (לעטיוס) בלעטער, גאַנץ פריש, קענען דאַן אַריינגעלעגט ווערען אין מיטען.

309. ברויט און פוטער סענדוויטשעס.

מען צושניידט דאס ברויט זעהר דין, מען שמירט עס אן מיט פוטער און מען לעגט ארויף פיער סענדוויטשעס איינער אויפ'ן צווייטען און מען צושניידט זיי, צו זיין צוויי און א האלב, אדער דריי אינטשעס לאנג, און פינף־פערטעל אינטשעס ברייט.

310. קאוויאר סענדוויטשעס.

קאוויאר איז דער רויג פון סטוירדזש־ן פיש. אין אמעריקא האבען מיר צווייערליי, היגען און אימפארטירטען פון רוסלאנד. דער עכטער אימפארטירטער איז בעסער.

מען שמירט אן ברוינעס ברויט מיט פוטער און דאן צושמירט מען, גאנץ דין, דארויף דעם קאוויאר. אביסעלע פעפער איז אלעס וואס דער אמעריקאנער לעגט צו.

מאנכע אויסלענדער עסען דאס אנדערש : דאס ברויט ווערט ניט געשניטען גאנץ דין, נאר צוויי מאל אזוי דיק ווי געווענליך. מען שמירט אן דאס ברויט מיט פוטער, דאן דעם קאוויאר, און מען גיט אויף א טעלערל בעזונדער א דין געשניטענע רויהע ציבעלע און א שטיקעל לימענע. די ציבעלע לעגט מען ארויף אויף דעם קאוויאר און דאן בעקוועטשט מען מיט אביסעל לימענע.

311. ווייסער רויג סענדוויטשעס.

אין די אבטהיילונגען פון פיש, האבען מיר אנגעצייגט ווי מען צובערייטעט ווייסען רויג.

פיעלע אידען וועלען שטארק מקפיד זיין איבער קאוויאר, ווייל, נאך אלעמען, שטאמט דער קאוויאר פון א ניט־כשר'ן פיש, אבוואהל קאוויאר ווערט געגעסען אין פיעלע אידישע הייזער.

דערפאר אבער קען מען עסען פיש־רויג וואס איז באלד אזוי גוט.

דער רויג פון א פרישען העכט, איז אויסגעצייכענט. מען זאלצט איין דעם רויג אויף א פאאר טעג, דאן מישט מען אריין אן עס־לעפעל אליוועז־אויל, און אנשטאט קאוויאר שמירט מען אן דאס ברויט

דערמיט. עס ווערט דערפון אַן אויסגעצייכענטע געשמאַקע שפּייז. אַביסעלע שוואַרצע פעפער דערצו, איז אַ חריפות.

312. קעז סענדוויטשעס.

דער קעז זאָל פריהער אָנגעריבען ווערען אויף אַ ריב־אייזען, דאַן זאָל מען איהם אויסמישען מיט אַביסעל מושטאַר, אַביסעל קאַיען־פעפער, עטליכע טראָפּען טאָמייטאָ־סאָס, עטליכע טראָפּען עססיג און אַביסעלע סמעטענע. דאָס דאַרף מען גוט צורייבען און עס זאָל אַרויס־קומען ווי אַ טייג.

דאָס ברויט בעשמירט מען פריהער מיט פּוטער, דאַן מיט דיעזען קעז.

313. אייער סענדוויטשעס.

די אייער מאַכט מען פריהער ווי אַן אָמלעט (ווי מיר וועלען ווייטער אָנצייגען), דאַן צושניידט מען זיי און מען לעגט זיי צווישען דעם ברויט אָנגעשמירט מיט פּוטער, בשעת די אייער זיינען נאָך וואַרעם.

מאַנכע פּרעגלען איינפאַך די אייער אין אַ שטיקעל פּוטער און מאַכען דערפון דעם סענדוויטש.

314. סאַלאַט סענדוויטש.

קאָרן־ברויט, אָנגעשמירט מיט פּוטער, דאַרויף לעגט מען צו סאַלאַט־בלעטלעך און אויף דעם אַביסעל מאַיאָנעז סאָס. אַביסעלע זאַלץ און פעפער און עטליכע טראָפּען לימענע־זאַפט.

315. גענזען־לעבער־סענדוויטש.

די גאַנז אין אַלגעמיין און די געשטאָפּטע גאַנז איבערהויפּט, האָט זעהר אַ פיינע און געשמאַקע לעבער. וואָס בעסער די לעבער, אַלץ ווייכער איז זי.

די לעבער קען מען ענטוועדער פּרעגלען אָדער בראָטען. דאַן אַרויסנעהמען די אָדערן, צורייבען גוט מיט אַביסעל זאַלץ און מאַכען דערפון סענדוויטשעס אויף ברוינעם ברויט.

.316 פינאט סענדוויטשעס.

שיילט אב א קווארט געבראטענע פינאטס, דאן צוקלאפט און צורייבט זיי אויף מעהל. לעגט אריין אין דעם אביסעל קריעם־קעז, מישט דאס גוט דורך און דערפון ווערט אזוי ווי א פוטער. דאס איז אי געשמאק, אי נאהרהאפט, אי בילליג.

שמירט אן ווייץ־ברויט מיט פוטער און דאן דארויף דיעזע פינאטס.

.317 סעמאן סענדוויטשעס.

אונטער דיעזע סעמאן פערשטעהען מיר דעם סעמאן אין די באקסעס ביי אונז אין אמעריקא.

נעהמט א גוטע באקס סעמאן, נעהמט ארויס די ביינער, ווארפט אריין אין סעמאן צוויי עס־לעפעל צוהאקטע זויערע אוגערקעלעך, דריי הארט־געקאכטע אייער, צוהאקט עס גוט און לעגט צו א טהעע־לעפעלע מושטאר, די זאפט פון איין לימענע, אן עס־לעפעל צושמאל־צענע פוטער און אן עס־לעפעל עססיג. מיש גוט אויס און מאך דערפון סענדוויטשעס.

.318 סארדינען.

די סארדינען זאלען ארויסגענומען ווערען פון בלעכעל און פאל־שטענדיג ריין געמאכט פון אויל.

אויפ'ן ברויט זאל מען אנשיטען דינע געהאקטע פעטרושקע און דארויף ארויפלעגען די סארדינען.

.319 רינד פלייש סענדוויטשעס.

ווען מען שטעלט צו קאכען א זופ, זאל מען אריינלעגען א שטיק דיקעס ברוסט־פלייש און דאס דארט אבקאכען.

מיר ווילען דא אויפמערקזאם מאכען אויף קאלטעס פלייש.

פלייש, געקאכט אין א זופ, ווען מען זאלצט עס צו אביסעל און

מען שטעלט עס אוועק אויף א קיהלען פלאטץ, קען מען עס עסען אפילו מיט דריי און פיער טעג שפעטער, און עס איז אלץ גוט. די בעהויפטונג, אז קאלטעס פלייש איז ניט גוט צום עסען, איז א פאלשע. דאס פלייש וואס איז ניט גוט צום עסען, איז דאס אויפגעווארעמטע.

א שטיק דינעס ברוסט־פלייש איז אויסגעצייכענט פאר סענד־וויטשעס. מען שניידט עס גאנץ דין און מען לעגט עס אריין צווישען ברויט. אויפ'ן פלייש לעגט מען א סאלאט־בלעטעל מיט אביסעל מאיאנעז סאס.

אבער ניט נאר דאס ברוסט־פלייש איז גוט פאר סענדוויטשעס ; סיי וועלכעס פלייש, איז גוט צו דעם זעלבען צוועק. פלייש פון א בראטען, פון וועלכען מען האט געלאזט אבלויפען דאס פעט, איז אויך גוט.

320. טשיקען סענדוויטשעס.

די טשיקען פאר סענדוויטשעס זאל איינפאך אבגעזאטען ווערען גוט. דאן זאל מען נעהמען, מייסטענטהיילס, בלויז דאס וויסע פלייש, אדער דעם בייליק.

דעם בייליק איז שווער צו שניידען אין איין פלאכעס שטיק פאר א סענדוויטש, דערפאר מעג מען דאס שניידען אין לענגליכע שטיקלעך, אזוי עס ארויפלעגען אויפ'ן פלייש, בעגיעסן אביסעל מאיאנעז סאס און דאן ערשט ארויפלעגען א בלעטעל סאלאט.

די טשיקען־סענדוויטשעס זאלען זיין קליין און דין, אדער מען זאל זיי צושניידען.

321. מאקאראָנים.

פאר יעדען צוועק, אויסער פאר זופ, זאָל מען געברויכען די גרויסע מאקאראָנים. קלייב אוים גלייכע, ריינע מאקאראָנים. אויב זיי זיינען גרויליך אָדער טונקעל, זיינען זיי אַלט, איבערגעלעגען, און אפשר אויך פערשימעלט.

פאר פודינג, אָדער פאר קאָכען מיט קעז, זאָל מען זיי צוברעכען אין שטיקלעך אַן אינטש לאַנג און קאָכען אין זודיגעם זאַלץ־וואַסער. צוואַנציג מינוטען איז, ווי געוועהנליך, גענוג. פון דעסטוועגען זאָל מען פריהער פערזוכען די מאקאראָנים און זעהן אויב זיי זיינען פארטיג, ווייל מאנכע דארפען קאָכען מעהר.

שאַף־קעז זאָל מען געברויכען צו דיעזען צוועק. מען קען געברויכען ענטוועדער דעם איטאַליענישען קעז אָדער דעם אונגארישען קעז. אין די גרויסע דעליקאַטעסען סטאָרס טרעפט מען פארמעסאָן קעז (parmeson cheese). עס איז גוט פריהער צו צורייבען דעם קעז.

דאַן גים אַן פוטער אין אַ פאַן און לעג דארויף די מאקאראָנים, און פון אויבען גים ווידער אַרויף פוטער און אַביסעל קעז. אַ קליין ביסעל קאַיען פעפער שאַדט ניט. שטעל דאָס דאַן אַריין אין אַן אויוועז און דעק עס ערשט אָב בשעת עס איז היים.

322. מאקאראָנעס מיט סמעטענע.

קאָך אָב די מאקאראָנעס ביז זיי ווערען גוט ווייך. דאַן גים אַן פוטער אין אַ פאַן, לעג אַריין די מאקאראָנעס און בעגים מיט מילך. פון אויבען זאָלסטו אַרויפשיטען אַ היבשע ביסעל זעמעל־ברעקלעך ברוין געמאַכט אין פוטער, שטעל דאָס אַריין אין אויוועז און באַק עס

אין אַ מיטעלמעסיגען הייסען אויווען ביז עס ווערט ברוין. דאַן שיט אַרויף אַביסעל צוריבענעם קעז און גיס אַרויף נאָך אַביסעל מילך.

323. מאַקאַראָנעס מיט טאָמייטאָס.

קאָך די מאַקאַראָנעס אין וואַסער ביז זיי זיינען גוט ווייך. לעג זיי אַריין אין אַ דורכשלאַג דאָס וואַסער זאָל זיך גוט אָברינען. לעג זיי דאַן אַריין אין אַ פּאַן, וואַרף אַריין אַ היבשע ביסעל פּוטער און מיש זיי גוט אויס. דאַן נעהם אַרויס די מאַקאַראָנעס, צושנייד טאָמייטאָס אויף דינע סלייסעס, לעג זיי אויס אויפ'ן דנאָ פון דער פּאַן, בעשיט מיט צוריבענעם קעז, לעג אַ רייהע מאַקאַראָנים, דאַן ווידער טאָמיי־טאָס מיט קעז, ביז די פּאַן ווערט פול. די לעצטע רייהע זאָל זיין טאָמייטאָס.

אין מיטען זאָל מען ניט פערגעסען אַריינצולעגען שטיקלעך פּוטער און אַביסעל פּעפּער ווי אויך היבשלעך זאַלץ.

דאָס זאָל זיך באַקען צוואַנציג מינוטען אין אַן אויווען און מען זאָל עס סערווירען הייסערהייט.

324. מאַקאַראָנים מיט טאָמייטאָ־סאָס.

גיס אַריין אין אַ פּאַן קאָכעדיגעס וואַסער, וואו מען האָט אויפ־געלעגט אַ פּאָאַר לעפעל זאַלץ. לעג אַריין איין פונט מאַקאַראָנים און זיי זיכער, אַז בשעת דו לעגסט אַריין די מאַקאַראָנים, האָט דאָס וואַסער גוט געקאָכט.

אַזוי שנעל ווי דאָס האָט געקאָכט גענוג, זאָל מען דאָס אָבזייען און אַריינלעגען די מאַקאַראָנים אין אַ קלענערער פּאַן מיט דריי אונ־צעס פּוטער, דריי אונצעס אָנגעריבענעם קעז און אַ היבשע ביסעל טאָ־מייטאָ סאָס.

דאָס אַלעס זאָל מען האַלטען אויפ'ן פייער, ביז עס ווערט גוט רויט פון דעם טאָמייטאָס קאָליר. מען מוז אָבער אויך אויפפּאַסען דאָס ניט צו האַלטען צו לאַנג אויפ'ן פייער, ווייל עס קען ווערען איין שטיק און צו ווייך.

דעם טאָמייטאָ סאָס צו דיעזען צוועק זאָל מען מאַכען פון פריי־שע, רייפע טאָמייטאָס. מען דאַרף די טאָמייטאָס פריהער גוט אָב־ווישען, צושניידען אויף דער העלפט, אַריינלעגען אין א פאַן גאָר אָהן וואַסער, אַרויפלעגען זאַלץ און פעפער און אויך לאָרבער בלעטער, אַביסעל ציבעלע, אַביסעל סעלערי, און דעמפּפען ביז עס ווערט פאַר־טיג. דאַן זאָל מען דאָס אויסדריקען דורך א זיפּעל און אַריינגיסען אין די מאַקאַראָנים.

ווען דאָס איז ריכטיג אַזוי צובערייטעט, דאַן איז דאָס א דעלי־קאַטנע שפּייז.

325. רייז.

א הויז־ווירטהין זאָל אימער אכטונג געבען צו קויפען ערשטע קלאַסע רייז און ניט קיין „מציאות". רייז זאָל מען ווידער קויפען פון א פּלאַטץ אויף וועלכען מען קען זיך פערלאָזען, ווייל דער קויפער האָט זעלטען די מעגליכקייט אויסצוגעפינען אויב מען נאַרט איהם אָדער ניט.

רייז קען זיין ריין און זויבער, און דאָך ניט ריכטיג אויסגע־טריקענט. אנדערע רייז ווידער, קען זיין אפילו גוט טרוקען, אָבער געטריקענט נאָך דער צייט. אזוי אָדער אזוי, עס שפּיעלט א גרויסע ראָלע צו קויפען רייז ביי אזעלכען, וואָס ליעפערט גוטע וואַרע.

און די בעסטע רייז זאָל געוואַשען ווערען אין עטליכע וואסערן, און ערשט דאַן צוגעשטעלט קאָכען אין זאַלץ־וואסער, אין אַן ערדענע כלי, אָדער אין אַן עגעט־פאַן. ווי געוועהנליך גיסט מען אריין דריי פּאַינטס וואסער צו א גלאָז רייז.

די רייז דאַרף זיך קאָכען שנעל, צוואַנציג מינוטען צייט. אויב מען האָט מורא, אז דאָס וועט זיך אָנקלעפּען צו דער פאַן, מעג מען דאָס אָפט אונטערמישען מיט א גאָפּעל, קיינמאָל ניט מיט קיין לעפעל.

צום ענדע פון די צוואַנציג מינוטען, זאָל מען דאָס אָבזייען, אונטערטרייסלען און אָרויפלעגען אויף א הייסער כלי, וועלכע מען זאָל צודעקען מיט א האַנדטוך און אריינשטעלען אויף א וואַרעמען פּלאַטץ. אזוי זאָל זיך עס דעמפּפען פינף מינוטען צייט. צום ענדע זיינען די זערנעס ריכטיג צוזאָטען, און דאַן קען מען פון זיי מאַכען א פודינג, ווי מיר וועלען ווייטער בעצייכענען.

326. אייער.

איינע פון די נאהרהאפטעסטע שפייזען, צווישען פלייש און פיש, זיינען אייער. א מענש קען פאזיטיוו עקזיסטירען און זיין פאלקאמען גוט גענעהרט און געזונד, פון עסען אייער.

אייער זיינען ניט נאר נאהרהאפט, נאר אויך זעהר לייכט צום פערדייהען, און דאך, מיט דיעזע אלע מעלות, זיינען אייער, אפטמאל, ווען ניט ריכטיג צובערייטעט, זאגאר שעדליך פאר מאנכע מאגענס.

327. אייער.

דער נאהרונגס־שטאף וואס איז ענטהאלטען אין אייער, איז פונקט דער זעלבער ווי אין פלייש און פיש, מיט אויסנאהמע, וואס עס האט וועניגער אבפאלל.

מיר וועלען אייך געבען א קליינעם ביישפיעל:

פיער אייער ענטהאלטען אזוי פיעל נאהרונגס־שטאף ווי א פונט פלייש און פינף־פערטעל פונט פיש.

א מענש קען געמיטהליך לעבען בלויז מיט אייער זעהר א לאנגע צייט און אפילו אויך א גאנצעם לעבען.

נאך מעהר, אייער האבען די מעלה, וואס זיי זיינען בעדייטענד לייכטער צום פערדייהען ווי פלייש.

ווען א מענשען'ס מאגען איז שלעכט און פערדארבען און קען ניט איבערקאכען קיין פלייש, און אפילו קיין פיש אויך ניט, אבער וואהל זיי זיינען לייכטער פון פלייש, דאמאלס זיינען אייער דער נאהרונגס־שטאף פון דעם ליידענדען.

אבער ביי אייער פונקט ווי ביי אלע אנדערע שפייזען, שפיעלט א ראלע די פרישקייט און די ארט פון פארבעדרייטען זיי.

אייער דארפען ניט זיין צו פריש. צו פרישע אייער, זיינען פונקט ניט אזוי געווינשט ווי צו פרישעם פלייש. אן איי זאל ניט געגעסען

ווערען, סיידען עס איז אַלט כאָטש 48 שטונדען, און אויב עס שטעהט אין אַ קיהלען פּלאַטץ, איז עס נאָך בעסער, ווען עס איז אַלט צוויי וואָכען.

די אייער קען מען אימער אורטהיילען ווען מען „קענדעלד" זיי. דאָס הייסט, ווען מען האַלט זיי אין אַ טונקעלן פּלאַטץ געגענאיבער אַ שטראַהלענדעס ליכט. אויב דאָס איי צייגט אינוועניג דאָס געלכעל גאַנץ, דאַן איז עס, אונגעפעהר, פרייש.

אַם בעסטען אָבער דערצעהלט דעם מענשען'ס נאָז. אַ פרישעס איי האָט קיין שום גערוך. דער מינדעסטער גערוך, בעצייכענט דאָס איי אַלס ניט פריש. מאַנכע מענשען, האָבען אַזאַ פיינעם חוש הריח, אַז זיי וועלען דערשפּירען די פרישקייט פון אַן איי דורך דער שאַלאַכץ.

דאַן קומט דעם מענשען'ס טעם. אַ פרישעס איי האָט אימער אין זיך אַ פרישע זיסקייט. אַ ביטערקייט אָדער טוכלע טעם, בעצייכענט דאָס איי אַלס ניט פריש.

דאָס איי וואָס איז אַם לייכטעסטען צום פערדייהען, איז דאָס געקאָכטע איי. אַלע געפּרעגעלטע אייער, זיינען בעדייטענד שווערער צום פערדייהען ווי די געקאָכטע.

328. געקאָכטע אייער.

מען קען ניט גענוי געבען קיין רעגעל פאַר דער פּינקטליכער צייט פון קאָכען אַן איי. די אורזאַכע דערפון איז, ווייל אַ נייעס-געלעגטעס איי בענויטהיגט צו קאָכען צוויי מאָל אַזוי פיעל ווי אַן איי וואָס איז עלטער פון אַ וואָך. דאַן, דאַרף מען ניט פערגעסען, אַז אַ גרויסעס איי מוז אויך מעהר קאָכען ווי אַ קלענערעס איי.

אייער זאָל מען קיינמאָל ניט קאָכען צו שנעל, ווייל דאָס פערהאַרטעוועט גיך דאָס ווייסעל און מאַכט דאָס איי שווער צום פערדייהען.

מען האָט זעהר פיעל אָנגעשריבען און אָנגערעדט איבער דעם שווערען פערדייהען פון האַרטע אייער. נאַטירליך זיינען דאָ פערשיעדענע מענשען מיט פערשיעדענע פערדייאונגס-אַפּאַראַטען. איין זאַך איז אָבער זיכער, אַז אַן איי וואָס האָט זיך געקאָכט אַזוי לאַנג ביז

דאָס געלכעל צוברעקעלט זיך נאָכהער, איז לייכטער צו פערדייהען ווי אַן איי מיט אַ געלכעל וואָס איז האַלב־ווייך.

אַ פרישעס איי, לויז־געקאָכט, איז געווים לייכטער צום פערדייהען פון אַלע אַנדערע אַרטען.

דורכשניטליך זאָל מען קאָכען אַן איי דריי מינוטען אין זודיגעס וואַסער. דאָס וועט פערהאַרטעווען אַביסעל דאָס ווייסעל. פיער מינוטען וועט שוין פערהאַרטעווען אַביסעל דאָס געלכעל.

אָבער ווען איינער וויל עסען גלאָט אַזוי האַרט־געקאָכטע אייער, זאָל ער זיי קאָכען ניט ווענינער ווי צוואַנציג מינוטען און דאַן מעג ער זיי עסען קאַלטערהייט און ניט קיין מורא האָבען, אַז ער וועט זיי ניט קענען פערדייהען.

329. קאָכען אייער און ניט זידען.

פריהער גיסט מען אריין אַביסעל זודיגעס וואַסער אין אַ טעפּעל און מען לאָזט עס שטעהן עטליכע מינוטען. דאַן גיסט עס אויס, לעגט אריין עטליכע אייער, דעקט צו אַ ווייכע, כדי זיי זאָלען זיך אַביסעל דערוואַרעמען און שפּעטער ניט פּלאַטצען פון קיין היטץ. דאַן גיסט זיי אָן מיט הייסעס וואַסער, עס זאָל זיי איבערדעקען. שטעלט שנעל אַרויף אַ טעלער פון אויבען, לאָזט זיי שטעהן 12 מינוטען און זיי וועלען זיין פאָלשטענדיג גוט צום עסען, און זיי וועלען זיין פיעל בעסער און אויך געשמאַקער ווי געוועהנליך געקאָכטע אייער.

330. קאָררי אייער.

דיעזע שפּייז הייסט **Curried eggs**, און ווערט אַזוי פּרעפּאַרירט:

שיילט אָב זעקס האַרט־געקאָכטע אייער, צושניידט זיי אין שטיקלעך, לעגט אַרויף אַ טהעע־לעפעלע צוהאַקטע ציבעלע און פּוטער אין אַ פאַן און מישט איבער'ן פייער ביז עס ווערט ברוין. דאַן שיט אריין אַ קאָפּע מעהל מיט קאָררי פּאַודער **(curry powder)** אויסגעמישט גלייך אויף גלייך, זאַלץ, פּעפּער און לאָזט לאַנגזאַם דעמפּפען ביז די ציבעלעס ווערען ווייך, דאַן לעגט אריין די אייער. ווען גוט דערוואַרעמט, דאַן לעגט אַלעס אַרויס אויף אַ טעלער און לעגט עס אַרום מיט טאָאסטעד ברויט.

331. אָמלעטען.

אַן אָמלעט־פֿאַן איז גראָדע ניט נויטהיג, נאָר עס איז אַ גרויסע בעקוועמליכקייט. די הויפּט מעלה ליעגט אין דעם, וואָס אזא פֿאַן איז דיקער אין מיטען ווי ביי די זייטען, און דאָס פֿעראורזאכט וואָס דער אָמלעט באַקט זיך איבעראַל גלייך.

וואָס מעהר מען צושלאָגט די אייער פֿאַר אָמלעטען, אַלץ בעסער איז עס. עס איז אויך אַ געשמאַק זאַך צו צושלאָגען די ווייסלעך בעזונדער און די געלעכלעך בעזונדער, אָדער אַלעס צוזאַמען. פֿאַר שעהנקייט איז קיין צווייפעל אַז מען דאַרף זיי צושלאָגען בעזונדער, און דער אָמלעט איז אַם שעהנסטען, וועלכער ווערט פֿריהער צונויפֿגעוויקעלט איידער מען נעהמט איהם אַרויס פֿון דער פֿאַן. יענע וואָס ווילען דאָס האָבען צוזאַמען, זאָלען אויך פֿריהער צושלאָגען די ווייסלעך בעזונדער און די געלעכלעך בעזונדער און ערשט נאָכהער זיי צומישען און אַריינגיסען אין דער פֿאַן.

מען זאָל דערצו געברויכען ווייסען פֿעפֿער, דינעס זאַלץ און זאַלץ־פּוטער.

די פֿאַן זאָל פֿריהער גוט אויסגעשמירט ווערען, אין אַלע זייטען, מיט פּוטער. עס דאַרף ניט שווימען קיין פּוטער אין דער פֿאַן. ווייל, אַז עס איז דאָ צופֿיעל פּוטער, שווימט עס אַריבער דעם אָמלעט און רואינירט אַלעס.

מען מוז אויפּפּאַסען, אַז אַזוי גיך ווי עס ווערט אַ בלעזעל, זאָל מען דאָס צושניידען מיט אַ מעסער און דאָס איבריגע אַרונטער־בויגען צו דער פֿאַן. מען דאַרף אייניגע מאָל אונטערטרייסלען די פֿאַן, כדי דער אָמלעט זאָל זיך ניט צורייסען.

מאַכט ניט קיין צו גרויסען אָמעלעט, ווייל ער וועט פֿערברענט ווערען איידער ער וועט פֿאַרטיג ווערען.

אַן אָמעלעט דאַרף מען קיינמאָל ניט איבערקעהרען.

332. ברויט אָמעלעט.

צוברעקעלט געגנוג ברויט־ברעקלעך אָנצופֿיללען אַ קליינע קאָפּע, דאַן לעגט זיי אַריין אין אַ גרעסערער כלי, פֿילט אָן מיט מילך. דאָס

שטעלט מען צו אין א סאספען צום פייער עס זאל קאכען צוזאמען ביז די מילך ווערט איינגעזאפט. לעגט עס דאן ארויס אום עס זאל זיך האלב אבקיהלען.

עס איז גענוג פאר צוויי אמעלעטען, יעדער פון פיער אייער.

ווען די אייער זיינען גוט צושלאגען, דאן לעגט מען אריין דאס מילך ברויט און מען צוקלאפט עס ערשט ווייטער מיט אן אייער־שלאגער (egg-beater) און נאכדעם לעגט מען עס אריין אין דער פאן.

ווען דיעזער אמעלעט איז ריכטיג געמאכט, דאן איז ער זעהר לייכט און געשמאק. מען קען עס עסען היים אדער קאלט.

333. קעז אמעלעטען.

מאך א גאנץ געוועהנליכען אמעלעט, דאן, ווען ער איז שוין באלד פארטיג, שיט ארויף דריי עס־לעפעל אנגעריבענעם קעז צו פיער אייער. מען קען אויך צושיטען אביסעל פעטרושקע. ווען דער אמעלעט איז פארטיג, זאל מען איהם צונויפלעגען און סערווירען.

334. ווארשט אמעלעט.

די פאן ווערט אונטערגעשמירט מיט אביסעל פעט. דאן צור־שניידט מען די ווארשט אויף דינע שטיקלעך, מען נעהמט ארונטער די אויבערשטע הויט, און מען לעגט עס אוים אין דער פאן ביי א לייכטעם פייער. ווען די ווארשט איז גוט צוואווארעמט אויף ביידע זייטען, גיסט מען ארויף די אמעלעט־אייער.

דאס פייער מוז זיין גאר ניט שטארק און געבען אי דער ווארשט, אי די אייער, א געלעגענהייט, זיך גוט אויסצובאקען.

ווען די אייער הויבען אן ווערען הארטלעך, דאן איז דער אמע־לעט פארטיג. אבער מיט א מינוט פריהער, איז גוט ארויפצושיטען אביסעל צוריבענע גרינע פעטרושקע. דאן זאל מען עס סערווירען אויף א הייסען טעלער.

335. לאקס אָמעלעט.

די פאַן ווערט אונטערגעשמירט מיט אַ שטיקעל פוטער און מען לעגט אויס דעם דין־צושניטענעם לאקס אין דער פאַן, און מען לאָזט איהם זיך קאָכען ביי אַ לאנגזאַמעם פייער. דער לאַקס דאַרף זיך גוט דורכפרעגלען אין דער פוטער. דאַן גיסט מען אַרויף די אָמעלעט־אייער, מען לאָזט הארט ווערען און מען סערווירט.

336. פראַנצויזישער אָמעלעט.

נעהמט אַן ערדענע שיסעל, רייבט אָן איבוועניג גאַנץ גוט מיט אַ רויהען קנאָבעל און דאַן שלאָגט אַריין דריי אייער. קלאַפט גוט דורך. נעהמט דאַן אַ ווייכע, פרישע טאָמייטאָ, רייבט דורך אַ זיפּ און מישט אַריין אין די אייער. קוועטשט אויס דעם זאַפט פון אַ לי־מענע, שיט אַריין זאַלץ, פעפער.

דערווייל שטעלט אַרויף אַ פאַן מיט אַ היבשע ביסעל פוטער אויפ'ן פייער. ווען דאָס האָט זיך דערהיטצט, מאַכט קלענער דאָס פייער און גיסט אַריין די אייער. לאָזט עס קאָכען ביז עס קריעגט אַ בלייך־גאָלדענעם קאָליר. בעשיט דאַן מיט אביסעל פּאַרמעסאָן־קעז, אָדער אַנדערער שאַרפער קעז, לעגט צונויף דעם אָמעלעט אין צווייען און סערווירט אויף אַ הייסען טעלער.

337. אָמעלעט מיט גרינצייגען.

דאָס איז אַ דייטשער מאכל.

דער אָמעלעט ווערט צובערייטעט ווי געוועהנליך, דאַן שיט מען אַריין אביסעל גוט־צוהאַקטע פעטרושקע, אַ טהעע־לעפעלע פאַר יעדען איי. אביסעל גוט־צוהאַקטע ווייסע ציבעלע, גרינע שטשאַף און סיי־וואָס עס געפינט זיך אין הויז פון גרינצייגען.

דאָס אַלעס ווערט גוט דורכגעמישט מיט די אייער. דאַן מאַכט מען הייס אביסעל פוטער, און ביי אַ גאַנץ קליינעם פייער, שטעלט מען דאָס קאָכען אין דער פאַן, צוגעדעקט, און מען גיט אכטונג, ער־

שטענס, עס זאָל ניט פערברענט ווערען, און צווייטענס, אז דאָס גרינצייג זאָל זיך גוט דורכקאָכען.

338. זיסער אָמעלעט.

צושלאָגט די אייער, לעגט אין זיי אריין א טהעע־לעפעלע גראַנולירטען צוקער. ווען דער אָמעלעט איז באַלד פאַרטיג, און דאַרף צונויפגעלעגט ווערען אין צווייען, זאָל מען פריהער אריינלעגען אין איהם אירגענד א זיסען פרוכט־איינגעמאַכץ, אָדער דזשעללי און דאַן ערשט צונויפלעגען.

א זיסער אָמעלעט איז אַן אויסגעצייכענטע שפייז פאַר לאַנטש. מען קען עס לייכט מאַכען און כמעט יעדער האָט עס ליעב.

339. געפּאוטשטע אייער.

אין ענגלישען הייסט עס **Pouched eggs**, און דאָס איז אַן אויסגעצייכענטע לייכטע שפייז און א געשמאַקע. קאָכט אויף אביסעל וואַסער און זייעט עס אריין, דורך א טיכעל, אין א פאַלשטענדיג ריינע פאַן. ברעכט אויף דאָס איי און לעגט עס אריין אין א קאָפּע. ווען דאָס וואַסער זידט אויף אין דער פאַן, דאַן נעהמט א לעפעל און הויבט אַן שטאַרק צו מישען דאָס וואַסער אין מיטען דער פאַן. ווען עס ווערט אַזוי ווי א רעדעל, זאָל מען שנעל אריינלאָזען אהין דאָס איי פון דער קאָפּע, און דאַן שנעל אוועקציהען די פאַן פון הייסען פייער און דאָס לאָזען זיך לאַנגזאַם קאָכען אָדער דעמפּפען. אָט אַזוי קען מען מאַכען וויפיעל אייער מען וויל, איינציגווייז.

ווען די אייער ווערען האַרטלעך, זאָל מען אכטונג געבען זיי ניט צו צוברעקלען, ווייל די גאַנצע שעהנהייט דערפון איז, אַז דאָס געלכעל זאָל ניט זיין צובראָכען און דאָס ווייסעל זאָל זיין בלויז ווי א דעק דאַרויף.

ווי געוועהנליך סערווירט מען דאָס אויף טאָאסט־ברויט. אָבער מען קען עס אויך סערווירען אויף ווייסע שטיקלעך ברויט אָנגעשמירט מיט פּוטער.

יעדע הויז־ווירטהין קען האָבען אַ ספּעציעלע פאַן פאַר אַזעלכע אייער.

340. געפּרעגעלטע אייער.

אין ענגלישען רופט מען עס **Scrambled eggs**, און די אייער זאָלען אַזוי צוקלאַפּט ווערען ווי פאַר אַן אָמעלעט. מען מישט אַריין פּעפּער און זאַלץ, צום טעם. דאַן צוויי עס־לעפעל מילך פאַר יעדען איי.

אין דער פאַן לעגט מען אַריין אַ שטיק פּוטער און מען לאָזט דאָס גוט אויפקאָכען.

דאָס פייער דאַרף ניט פלאַקערן, אָבער עס דאַרף זיין בעדייטענד שטאַרקער ווי פאַר אָמעלעטען.

דאַן גיסט מען אַריין די אייער און מען האַלט זיי אין איין מישען, ניט אָבלאָזענדיג אויף איין סעקונדע. אָבער מען לאָזט זיי ניט האַרט ווערען. ווען זיי זיינען נאָך ווייך, לעגט מען זיי אַרויף אויף אַ הייסען טעלער און זיי ווערען האַרט אויפ'ן טיש.

341. ברויט.

„ברויט איז דער שטאם (משענה) פון לעבען", זאגט דער ענגלענדער א שפּריכוואָרט. און דאָס איז אמת, ווען מיר עסען דעם ריכטיגען ארטיקעל.

מיר האָבען אָבער פערשיעדענע ברויטען מיט פערדאָרבענע געשמאַקען צו די ברויטען. און אָפטמאָל, וואונדערן זיך מענשען, פון וואַנען זיי זיינען קראַנק געוואָרען. זיי קענען זיך גאָר ניט פאָרשטעלען, אַז זיי זיינען קראַנק געוואָרען פון א שטיקעל ברויט.

ברויט האָט א היבשען טהייל נאַהרונגס־שטאָף. אָבער דער הויפּט נאַהרונגס־שטאָף ווערט, אין אונזערע ציווילִיזירטע לענדער, ארויסגענומען פון דער ברויט.

דער הויפּט נאַהרונגס־שטאָף בעשטעהט פון די קלייען, און דאָס ליידער, נעהמט מען ארויס.

די קלייען ווערען ארויסגענומען דורך צוויי אורזאַכען: ערשטענס, איז דאָס ברויט אָהן קלייען קלאָר, ווייס און שעהן, און צווייטענס איז דאָס ברויט מיט קלייען ציעמליך שווער צום פערדייהען.

דאָס איז די אורזאַכע.

אָבער ווען מען מאַכט דאָס ברויט מיט די קלייען ריכטיג, וואָלט עס יעדער געזונדער מענש געקענט פערדייהען. דאָס אונגליק אָבער איז, וואָס מען מאַכט עס עס זאָל ארויסקומען זויער און גלאַט אַזוי שאַרף, וועלכעס שאַדעט אי דעם מאָגען, אי די קישקעס.

ברויט דאַרף מען קענען, ערשטענס, גוט באַקען, און צווייטענס דאַרף מען זיין רעגיערט פון א היגיעענישען שטאַנד־פּונקט, צו וויסען, וואָס עס איז גוט און געזונד.

אין די וויטערע ארטיקלען, רעדענדיג וועגען אַלערליי ברויטען און טאָרטען, אָדער קייקס, וועלען מיר זיך בעמיהען צו ווייזען דעם ריכטיגען וועג.

342. ברויט, ביסקיטס און אזוי ווייטער.

ברויט־מעהל איז געמאכט פון פריהלינגס־ווייץ און פעסטרי, אָדע־ געבעקס־מעהל, פון ווינטער־ווייץ.

פון פעסטרי־מעהל קען מען מאכען זיסעס און לייכטעס ברויט, אָבער פון ברויט־מעהל וועט ניט ארויסקומען קיין גוטע פעסטרי. ברויט־מעהל איז שווער און טרוקען ביי דער בעריהרונג. מאנכע מאָל איז דאָס ברויט־מעהל טונקעל און אמאָל ווייס, דאָס הייסט, געמאכט ווייס. דאָס בעסטע פעסטרי־מעהל איז ווייך און סאמעטיג און דער קאָליר איז ווייס־געלבלעך.

מיר האָבען דאָס אלעס אויסגערעכענט, כדי די ווירטהין זאָל עס וויסען. אָבער, אין דער ווירקליכקייט, זיינען דאָ אלע דיעזע מעהלען פארטיג סאָרטירט און מען קען זיי קויפען ביים גראָסער.

אמאָל, מיט היימיש־געמאכטע הייוועו, אָדער געקויפט פון דעם בעקער, איז געווען נויטהיג צו פערמישען אָדער פערקנעטען פאר־ נאכט און דאָס לאָזען יירען איבער נאכט. אָבער מיט די יעצטיגע געפּרעסטע הייוועו, קען מען באקען אין אייניגע שטונדען צייט. נאַ־ טירליך דאַרף מען האָבען צוויי מאָל אזוי פיעל הייוועו, ווען מען לאָזט ניט דאָס טייג יירען איבער נאכט.

הייוועו מוז פריהער פאָלשטענדיג אויפגעלעזט ווערען. אמבעסטען זאָל מען דאָס טהאָן מיט די פינגער, דאָס הייסט, צורייבען.

מען זאָל קיינמאָל ניט ארויפגיסען קיין הייסעס וואסער אויף הייוועו. עס פארעט אָב די הייוועו און צושטערט דעם כח פון יירען. דאָס זעלבע מוז מען אויפפאסען מיט אנדערע פליסיגקייטען, ווי מילך און וואסער. אום ווינטער זאָלען זיי זיין לאָו־וואַרעם און אום זומער, קאָלט.

פאַר ברויט וואָס מען וויל מאכען שנעל, זאָל מען ניט געברויכען קיין פוטער, פעט, קארטאָפעל אָדער צוקער. ווען מען געברויכט יא קארטאָפעל, זאָלען זיי פריהער זיין גוט געקאָכט, צוריבען, און דאַן גאנץ גוט דורכגעריבען מיט׳ן מעהל. דאָס גיט א פיינעם געשמאק צום ברויט און העלפט האַלטען דאָס ברויט פייכט און פריש ; אום

זומער זאָל מען אויסמיידען קארטאָפעל, ווייל דאָס ברויט ווערט צו שנעל זויער.

אויסמישענדיג אָדער פערקנעטענדיג ברויט, זאָל מען פריהער אי־מער גוט זיפען דאָס מעהל און באלד אריינשיטען זאלץ. דאַן זאָל מען מאכען א „ברונים" אין צענטער, מיט מעהל ארום, אריינגיסען די אויפגעלעזטע הייוועז און אביסעל וואסער. ווער עס וויל באַקען מיל־כעדיג ברויט, מעג אריינגיסען אביסעל מילך. דאַן זאָל מען אָנפאַנגען פערמישען דאָס מעהל מיט דער פליסיגקייט. בעסער געזאָגט, דאָס מעהל זאָל אריינגעארבייט ווערען אין די הייוועז, אָבער ניט די הייוועז אין מעהל. מען זאָל געברויכען בלויז איין האנד, ווייל מיט דער צווייטער דארף מען אריינגיסען מעהר פליסיגקייט. ווען אַלעס איז אויס־געמישט ווי א שטיק פאַפּ אָדער פעיסט, זאָל מען אָנפאַנגען צו מישען נאָך מעהל ביז דאָס טייג פערלירט די קלעפּעדיגקייט.

אַלטע בעל־הבית'טעס פּרובירען דאָס דורך אריינשטעקען די האַנד ביז צו די קנאָכען. אויב דאָס שפּרינגט נאָכהער צוריק, איז עס פאַרטיג אוועקצושטעלען עס זאָל אויפגעבען.

ווען דאָס טייג הויבט אָן צו פּלאַטצען, דאַן איז עס פאַרטיג צום קנעטען. מען קנעט עס דורך, וואָס מעהר, אַלץ בעסער. מען שיט בלויז אונטער אביסעל מעהל אויף דער ברעט, אָבער מען קנעט מעהר ניט אריין קיין פרישעס מעהל. מען דאַרף וויסען, אַז וואָס מעהר ברויט איז געקנעטען, אַלץ בעסער און שוואמיגער קומט עס ארויס.

דאַן זאָל מען אָבטהיילען פאַר יעדער פאַן אָדער בלעך דאָס גע־העריגע טייג, עס אריינלעגען און אָבגלעטען. נאָכהער שטעלט מען דאָס אוועק אין דער ווארעם עס זאָל ווייטער אויפגעהן. מען זאָל אַכטונג געבען עס זאָל ניט זיין צו נאָהנט צום פייער און אויך ניט דאָרט וואו עס ציהט א צוג־ווינט.

די ריכטיגע היטץ פון אַן אויוועז פּרובירט מען אַזוי אָב: מען לעגט אריין א בויגען ווייסעס פּאַפּיער און אויב עס ווערט געל ביז אין דריי מינוטען צייט, ניט ווייניגער און ניט מעהר, דאַן זאָל מען איינזעטצען דאָס ברויט. דאָס דורכשניטליכע ברויט, וואָס וועגט ביז אַנדערטהאַלבען אָדער צוויי פונט, זאָל זיך באַקען ניט ווייניגער ווי א שטונדע.

צו דער האַלבער שטונדע זאָל מען עס אומקעהרען. מען קען עס נאָכהער אויך פּרובירען דאָס דריקענדיג לייכט ביי דער זייט. אויב דער שאַלאַכטץ דריקט זיך איין און קומט ניט צוריק, דאַן איז עס נאָך ניט פאַרטיג.

ברויט זאָל מען אימער אַרויסנעהמען פון דער פאַן וואו עס האָט זיך געבאַקען. דער בעסטער וועג עס אָבצוקיהלען, איז, עס אַוועק צו לעגען אויף דער מעהל־זיפּ.

מען זאָל עס קיינמאָל ניט אַריינלעגען אין קיין ברויט־קאַסטען ביז עס איז פאָלשטענדיג אָבגעקיהלט. וועהרענד עס קיהלט זיך זאָל מען עס היטען פון אַ צוג־לופט.

343. ווייסעס ברויט.

נעהמט איין גאַנצע שטיקעל געפּרעסטע הייוועז, לעזט עס אויף גאַנץ גוט אין אַ שאַל לאַו־וואַרמעס וואַסער, דאַן פערמישט דאָס מיט אַ קוואָרט וואַסער לאַו־וואַרעם אום ווינטער און קאַלט אום זומער. דאַן לעגט אַריין פון איינער ביז צוויי טהעע־לעפעלעך זאַלץ, לויט דער וואַסער וואָס איהר גיסט אַריין, צוקער, און ווען איהר ווילט, פעט אָדער פּוטער. קנעט דאָס גאַנץ גוט דורך, דעקט עס דאַן צו מיט אַ טוך און זעטצט עס אַוועק אין אַ מיטעלמעסיג וואַרעמען פּלאַטץ, עס זאָל אויפגעהן. עס איז גוט צו שטעהן אַ גאַנצע נאַכט.

גאַנץ פריה זאָל עס געמאַכט ווערען אין בעזונדערע ברויטען און ווידער אַוועקגעשטעלט עס זאָל אויפגעהן. ווען עס האָט דערגרייכט די ריכטיגע מאָס פון אויפגעהן, דאַן זאָל עס געבאַקען ווערען אין אַן אויווען וואָס האָט מיטעלמעסיגע שנעלע היטץ. ווען די ברויטען זיינען פאַרטיג, זאָלען זיי אַרויסגענומען ווערען פון די פאַנען, אַוועקגעשטעלט אָבקיהלענדיג אָן עפּעס, זיי צודעקען מיט אַ טוך און לאָזען זיי זאָלען זיך אָבקיהלען פון אַלע זייטען.

דאָס זעלבע ברויט קען געבאַקען ווערען אָהן צוקער און אָהן פעט. מען קען אויך באַקען דאָס זעלבע ברויט ניט אין קיין פאַן. אָבער דאַן דאַרף מען אַכטונג געבען עס זאָל האָבען אַ גוטען באָדען מיט אַביסעל מעהל פון אונטען.

344. שנעל־געבאַקענעם ווייסעם ברויט.

צו דריי און א האלב פונט געזיפטעם מעהל זאָל מען אריינלעגען צוויי טהעע־לעפעלעך זאלץ און גוט דורכמישען. דאן זאָל מען אויפ־לעזען צוויי שטיקלעך געפרעסטע הייוען און א פאינט לאָו־ווארמעס וואסער און נאָכהער צוגיסען נאָך א פאינט אזא וואסער. אויפפאסען דאָס וואסער זאָל ניט זיין הייס.

נאָכהער זאָל מען ארויפגיסען דאָס וואסער מיט די הייוען אויפ׳ן מעהל און מאכען א ציעמליך שטארקעס טייג. דאָס זאָל גוט דורכ־געקנעטען ווערען און געשטעלט אויף א ווארעמען פלאַטץ עס זאָל אויפגעהן. ווען עס איז גוט אויפגעגאנגען, זאָל מען דערפון מאכען חלות, לאָזען ווידער אויפגעהן און באקען.

345. געפלאָכטענע חלה.

געפלאָכטענע חלה ווערט געמאכט גראדע אזוי ווי אנדערע חלה. אָבער אנשטאָט ארייננצולעגען איין שטיק אין א פאן, פלעכט מען עס אויס.

אויב מען וויל דאָס נאָר בענוטצען צו מילכיגען, דאן איז גוט מען זאָל אָנשמירען יעדעס פלעכטעל מיט פוטער. ווען די חלה איז אויסגעפלאָכטען, אויב מען וויל עס זאָל נאָכהער גלאנצען, קען מען דאָס אָבשמירען מיט א גוט־צושלאָגענעם געלכעל פון אן איי.

מאנכע מענשען וואָס ווילען ניט קיין אייער, קענען מאכען א גלאנץ אויף דער חלה מיט אָבשמירען בלויז מיט אביסעל הייסעם וואסער.

346. ווי צו האלטען ברויט.

אין שווייצארישע און אין דייטשע בויערן־הייזער, באקט מען ברויט בלויז איינמאָל אין דריי וואכען. אן אלט־געבאקענעם ברויט איז ביי זיי אונבעקאנט. אויך מוז מען וויסען, אז דיעזע צוויי נאציאָנען האָבען ליעב גוטעם ברויט.

אַלעס וואָס מען טהוט, איז, אוועקצולעגען דאָס ברויט אויף אַזאַ אָרט, עס זאָל זיך האַלטען פריש. זיי טהוען אַזוי: זיי נעהמען אַ זאַק, שפּרענקלען אַריין אינוועניג אַביסעל מעהל, דאַן נעהמען זיי צוויי ברויט, בעשפּרענקלען צו ביסלעך מעהל אויפ'ן דנאָ, לעגען צו דנאָ צו דנאָ, בינדען איין אין אַ זאַק און לאָזען דאָס הענגען אויף אַ לופטיגען פּלאַטץ. ווען דאָס ברויט איז אַלט אפילו דריי אָדער פיער וואָכען, אויב מען וויל עס נוצען, נעהמט מען עס אַרויס אבענדס, מען שטעלט עס אוועק אין קעלט. וואו עס שטעהט איבער נאַכט. אין דער פריה איז עס פריש ווי פון אויוון אַרויס. נאַטירליך, דאַרף מען גוט אָבווישען דאָס מעהל דערפון.

אויב מען האַלט ברויט אין אַ בלעכענע פּושקע אָדער אַ הילצערנע כלי, זאָל דאָס אימער געוואַשען ווערען, ווענינגסטענס איינמאָל אין וואָך, דאַן אוועקגעשטעלט אויף אַ פּאָאר שטונדען אויף דער זונן עס זאָל זיך אויסטריקענען און אויסלופטערן.

אַלט-געבאַקענעס ברויט דאַרף קיינמאָל ניט אַרויסגעוואָרפען ווע-רען, ווען דאָס ווערט געהאַלטען ריין און זויבער. די גוטע בעל-הבית'טע קען דאָס אימער געברויכען. עס איז גוט פאַר זעמעל-מעהל און זעמעל-ברעקלעך און אויך פאַר פערשיעדענע פּודדינגס.

ווען מען וויל דערפון מאַכען זעמעל-מעהל, זאָל דאָס אוועק-געשטעלט ווערען טריקענען אין אַ האַלב-הייסען אויוון און עס לאָזען ביז עס ווערט עטוואָס ברוין. ברעקלעך אָדער מעהל אַזוי צובע-רייטעט קען אָנהאַלטען אָהן אַ סוף צייט.

347. ברוינעס ברויט.

נעהם צוויי גלעזער קאָרן-מעהל (קוקורוז-מעהל), איין טהעע-גלאָז ווייסעס מעהל, צוויי גלעזער פרישע מילך, איין גלאָז מאָלאַסעס, איין טהעע-לעפעלע סאָדא, זאַלץ צום טעם, זאָל דאָס אַלעס קאָכען דריי שטונדען, דאַן לעג דאָס אַריין אין אַ באַק-פּאַן, שטעל אַריין אין אויי-ווען ביז עס טריקענט זיך צו.

348. גרעהעם ברויט.

צו איין קווארט גרעהעם מעהל (וואס מען טרעפט אין יעדען גרויסען מעהל־געשעפט), זאל מען אריינשיטען א טהעע־לעפעלע קארן (ראי) מעהל, איין גלאז ווייצען־מעהל, א האלבען טהעע־לעפעל זאלץ, צוויי אדער דריי עס־לעפעל מאלאסעס, און, ווען מען וויל, א שטיקעל פוטער אזוי גרויס ווי א וועלשענע נוס. אין דעם זאל מען אריינגיסען א האלבען פאינט לאו־ווארמעם וואסער, אדער, ווען מען וויל, וואסער צומישט מיט מילך, אין וועלכען מען האט אויפגעלעזט איין שטיקעל געפרעסטע הייוועז. דאס אלעס זאל גוט צומישט ווערען.

ווען עס איז גוט אויפגעגאנגען, זאל מען אריינלעגען איין עס־לעפעל ווייצען־מעהל, גוט דורכקנעטען, אריינלעגען אין פאנען, און אוועקשטעלען עס זאל אויפגעהן. ווען עס איז גוט אויפגעגאנגען, זאל עס געבאקען ווערען אין א מיטעלמעסיגען הייסען אויווען, אונגעפעהר 45 מינוטען זאלען זיין גענוג צום באקען. ווען מען לאזט עס יירען איבער נאכט, דאן איז גענוג א האלבעם שטיקעל הייוועז.

אויפפאסען קיינמאל ניט צו זיפען גרעהעם מעהל.

349. קארן־ברויט, אדער קימעל ברויט.

פאר אזא ברויט זאל מען נעהמען איין עס־לעפעל פליסיגע הייוועז און דאס אויסמישען מיט א גלאז ווארעמעם וואסער, אדער ווארעמע מילך, אריינלעגען אן אונץ צושמאלצענע פוטער, א פערטעל גלאז צוקער, און צוויי גלעזער קארן (ראי) מעהל. ווען מען דארף נאך מעהל, זאל מען צומישען ווייצען־מעהל. דאן זאל מען עס דורכקנעטען מיט אביסעל קימעל און אוועקשטעלען נעבען פייער עס זאל אויפגעהן.

מען זאל דאס באקען אין א מיטעלמעסיג הייסען אויווען און דאס, וועהרענד דעם באקען, א פאאר מאל איבערשמירען מיט אן איי און צוקער.

קארן־ברויט מוז מען באקען לענגער און לאנגזאמער ווי ווייצען־ברויט.

350. פריהשטיק זעמעל.

פריהשטיק זעמעל, אָדער ברעקפעסט ראָללס, ווערען אזוי געמאכט:

מען מישט אריין א גרויסען עס־לעפעל פּוטער אין א קוואָרט ברויט־טייג. אם בעסטען זאָל מען דאָס טהאָן אין דער פריה ווען מען ארבייט אוים דאָס ברויט פאר די פאַנען.

יעדער זעמעל אָדער ראָלל, זאָל געמאַכט ווערען אַן אינטש דיק און צוויי אינטשעס לאַנג. אויף יעדען זעמעל זאָל מען ארויפלעגען אביסעל פּוטער כדי ניט צוצולאָזען עס זאָל זיך בילדען א „הויט״ ווערענד דעם אויפגעהן. זיי מוזען אויפגעהן א גאַנצע שטונדע אין א ווארעמען פלאַטץ. דאַן וועלען זיי זיין צוויי מאָל אזוי גרוים ווי אין אָנפאַנג.

זיי זאָלען געבאַקען ווערען פון 15 ביז 20 מינוטען אין א שנעלען אויוועז. דיעזע זעמעל זיינען איבערהויפּט אַנגענעהם אין פריה־לינג, ווען מען שטעלט זיי ארויף אויפ׳ן טיש, וואו עס געפינען זיך פערשיעדענע זאַפטיגע בעריעס, פרישער מאַנדעל־סירופּ, גוטער קאַפּעע און פרישע אייער.

351. פראַנצויזישע ראָללס.

נעהם א פערטעל פונט פּוטער, צורייב עס גוט מיט צוויי פונט איבערגעזיפּטעם מעהל, ביז עס ווערט ווי צוריבענעם ברויט. מיש דאָס אוים מיט צוויי צושלאָגענע אייער, צוויי עס־לעפעל בעקער׳ם הייוועז, אביסעל זאַלץ, אזוי פיעל ווארעמע מילך אום צו מאַכען א ווייכעם טייג. דאַן זאָל עס בעשיט ווערען מיט מעהל, עס צודעקען מיט א ווארעמעם דעק, אריינשטעלען אין א ווארעמען פלאַטץ עס זאָל אויפגעהן פאַר צוויי שטונדען. דאַן טונק איין דיינע הענד אין מעהל און ארבייט אוים ראָללס אַן אינטש דיק און אזוי לאַנג ווי א פינגער. דאָס זאָל אריינגעלעגט ווערען אין א פאַן מיט אביסעל פּוטער, אָבגעטהיילט, זיי זאָלען זיך ניט צוקלעפּען, און מען זאָל עס ערלויבען עס זאָל אויפגעהן ביז עס וועט אָנפאַנגען צו פלאַטצען. דאַן זאָל מען זיי אריינזעטצען אין א הייסען אויוועז און באַקען צוואַנציג מינוטען צייט.

מיט פינף מינוטען איידער זיי ווערען פארטיג, זאלען זיי בע־נעצט ווערען מיט פרישע מילך און שנעל צוריק אריינגעזעטצט ווערען אין אויוועז פארטיג צו ווערען.

352. פראנצויזישע רעסטאראנט ראללס.

זיפ איבער, אין א טיעפער שיסעל, צוויי קווארט פון דעם בעס־טען ברויט־מעהל, לעג אריין אן עס־לעפעל זאלץ, צוויי עס־לעפעל פוטער. פריהער זאל גוט אויסגעמישט ווערען דאס זאלץ מיט׳ן מעהל. נאכהער זאל גוט דורכגעריבען ווערען די פוטער מיט׳ן מעהל. קאך אויף א פאינט מילך, לאז עס אבקיהלען און ווען דאס איז נאך וואַ־רעם, ניט הייס, זאל אריינגעלעגט ווערען א דריטעל גלאז הייוועז און אן עס־לעפעל צוקער.

דאס מעהל זאל געמאכט ווערען מיט א לאך אין מיטען, אהין זאל מען אריינגיסען די מילך, צודעקען מיט אביסעל מעהל. דאס זאל מען לאזען יירען אכט (8) שטונדען, דאן זאל עס גוט דורכגעקנעטען ווערען. ווען דאס טייג איז גלאט און פאלשטענדיג עלאסטיש, דאס הייסט, עס ציהט זיך אונגעפעהר ווי א גומי, דאן איז עס גוט.

ווען די ראללס זיינען אויסגעארבייט געווארען זאל מען זיי געבען א שטונדע צום אויפגעהן. וועהרענד דעם מוזען זיי זיין גוט צוגעדעקט מיט א דיקען טוך און שטעהן אין דער ווארעם.

ווען אלעס איז פארטיג, זאל מען זיי איינזעטצען אין א שנעל־באקענדען אויוועז, וואו די ראללס וועלען פארטיג ווערען אין 15 אדער 20 מינוטען צייט.

דיעזע ראללס זיינען שטארק בעריהמט און קומען ארויס זעהר גוט, ווען זיי ווערען ריכטיג געמאכט.

353. קוקורוז (קארן) ברויט.

קארן, אין דער אלטער וועלט, איז אזא מין ווייץ. אין אמעריקא הייסט קארן קוקורוז, מאיז, אדער אמעריקאנישער ווייץ. דערפון ווערט געמאכט דאס געלע מעהל, פון וועלכע רומענישע קאכען מאמאליגע און באקען מאלאיעס.

דער מאַלאַי איז, אין דער ווירקליכקייט, דאָס אַמעריקאַנישע קאָרן־ברויט. אָבער אַזוי ווי קוקורוז איז אַ שטרענגער אַמעריקאַנישער אַרטיקעל, וועלכער איז צובערייטעט געוואָרען פון די היגע אינדיאַנער מיט טויזענדער יאָהרען פריהער איידער די רומענישע האָבען איהם געקענט, דערפאַר, איז עס, זעלבסט־פערשטענדליך, דאָ בעסער אויס־געאַרבייטעט געוואָרען אַלס שפּייז־מאַטעריאַל. איבערהויפּט האָבען די ערשטע ענגלענדער און שפּעטער יענקים פיעל בייגעטראָגען צו דער קונסט פון פאַרבערייטען קאָרן־מעהל.

די איינפאַכסטע אַרט איז פאָלגענדע :

מען נעהמט דאָס מעהל און מען זאַלצט עס דורך. נאַטירליך, צום טעם, ניט צופיעל. דאַן, ווי מען וויל דאָס צובערייטען. אויב וויכער, דאַן געברויכט מען מילך ; אויב געוועהנליך, איז וואַסער אויך גוט. די הויפּטזאַך איז, אַז אי די מילך, אי דאָס וואַסער, מוזען זיין קאָכעדיג ווען מען פאַרעט דערמיט דאָס מעהל. דאַן זאָל אַלעס גוט אויסגעמישט ווערען ביז עס ווערט אַ לייכטעם טייג.

עס וועט אויפגעהן פון זיך ווען מען שטעלט עס אַוועק אויף אַ וואַרעמען פּלאַטץ. אום צו וויסען גענוי ווי לאַנג עס איז גענוג, זאָל מען דאָס פערמישטע אַריינלעגען אין אַ שיסעל, וואָס וועט גרייכען ביז צו דער העלפט. דיעזע שיסעל זאָל מען אַריינשטעלען אין אַן אַנ־דערע שיסעל וואַרעמעס וואַסער, און ווען דאָס טייג האָט דערגרייכט מיט דעם אויפגעהן ביז צום ראַנד, דאַן איז עס גוט צום באַקען.

ווען מען וויל שנעלער מאַכען דאָס יירען, איז גוט אַריינצושיטען בייקינג סאָדאַ, אַ האַלבען טהעע־לעפעלע צו אַ קוואָרט מעהל.

דער ריכטיגער אַמעריקאַנער וויל בשום אופן ניט האָבען קיין הייוועז מיט בייקינג פּאַודער.

מאַנכע מאַכען דאָס מיט אַ געמיש פון ווייצען־מעהל. מען גיט צו אַ דריטען טהייל ווייצען־מעהל און מען מישט עס פריהער גוט דורך. ווען מען וויל דאָס באַקען אויף וויער־מילך, זאָל מען ניט אַריינלעגען קיין אַנדערע זאַך אויסער סאָדאַ צום אויפגעהן. די סאָדאַ זאָל אויך פריהער אויפגעלעזט ווערען אין דער מילך.

דיעזעס קאָרן־ברויט, אָדער ווי די יענקים רופען עס, דזשאָהני־

קייק, ווערט געבאקען אין פאנען. דאס ברויט זאל ניט זיין דיק. די פאן זאל אונטערגעשמירט ווערען מיט א שטיקעל פוטער. עס זאל זיך גוט דורכבאקען ביז עס ווערט פארטיג.

354. שנעלע דזאהני־קייק.

נעהם א קווארט אינדיען מיעל (געלעם מעהל), גיס ארויף קאכעדיגעם וואסער, אבער ניט צופיעל, זאנדערן נאר גענוג דאס מעהל זאל הארט ווערען און מען זאל קענען מאכען דערפון א טייג. אין דעם זאל מען אריינמישען צוויי טהעע־לעפעלעך זאלץ און צוויי עס־לעפעל פוטער. די פוטער זאל זיין ווייך אבער ניט אין גאנצען צושמאלצען. די פוטער מוז גוט דורכגעריבען ווערען אין טייג. דאן שמירט מען אן די פאנען מיט פוטער און מען שטעלט זיי גוט דערהיטצט ווערען. ווען זיי זיינען היים, לעגט מען אריין דאס טייג און מען קאכט א האלבע שטונדע.

355. קוקורוז ברויט מיט אייער.

צושלאג גוט א דריטעל גלאז פוטער מיט א האלבע גלאז צוקער. מיש אריין דריי גוט צושלאגענע אייער, אביסעל זאלץ און איין פאינט זיסע מילך. שיט אריין צוויי גלעזער ווייצען־מעהל און איין גלאז קוקורוז־מעהל. אין מעהל אריין זאלען אריינגעזיפט ווערען דריי עס־לעפעל בייקינג־פאודער און דאס אלעס צוזאמען זאל גוט דורכגעמישט ווערען.

מען שמירט אויס די פאנען מיט פוטער און מען פיללט זיי אן ביז צו דער העלפט. דאס זאל געבאקען ווערען אין א הייסען אויוועז.

356. ווייכעס קוקורוז־ברויט.

צו איין פאינט מעהל צוויי קאפעס קאכעדיגעס וואסער, איין עס־לעפעל פוטער, צושלאג גוט און לאז עס אבקיהלען. דאן לעג אריין צוויי צושלאגענע אייער, איין קאפע רייז אדער האמיני (קוקורוז־גרויפען) געקאכטע, צוויי קאפעס פוטער און איין טהעע־לעפעלע סאדא.

דאָס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ פאַן אויסגעשמירט מיט פוטער, וואו עס זאָל זיך באַקען. עס זאָל סערווירט ווערען היים.

357. אינדיאַנישע קייקס.

מיש אויס אַ פאַינט איבערגעזיפּטעס קוקורוז־מעהל און פיער טהעע־לעפעל ווייצען־מעהל. שיט אַריין זאַלץ און דאַן מיש אַריין פיער גוט צושלאָגענע אייער. מאַך אַ טייג מיט אַ קוואָרט־מילך, וועלכע איז זודיג בשעת זי ווערט אַריינגעגאָסען.

דאָס זאָל אַריינגעגאָסען ווערען אין אַ דיקע, הייסע מיט פוטער אויסגעשמירטע פאַן און געבאַקען ווי פריהער. מען עסט דאָס מיט פוטער און מיט סירופּ.

358. ביסקיטס.

דער אונטערשיעד צווישען ביסקיטס און ראָללס איז, דאָס וועה־רענד ראָללס זאָלען זיין געקנעטען ווי ברויט, זאָלען ביסקיטס וואָס ווייניגער געקנעטען און געהענדעלט ווערען. פּונקט ווי פּעסטרי, דאַר־פען גוטע ביסקיטס האָבען זעהר אַ לייכטע פערמישונג.

359. שנעלע ביסקיטס.

זיפּ איבער פולע צוויי טהעע־לעפעל בייקינג־פּאודער און אַ האַלבען טהעע־לעפעל זאַלץ און מיש דאָס אויס מיט אַ קוואָרט מעהל. רייב אַריין אַ עס־לעפעל פוטער אָדער קריסקאָ, דאַן מיש דאָס אויס מיט אַ פאַינט מילך און אַרבייט אויס אַ טייג. נאָכהער זאָל די ביס־קיט־פאַן זיין גוט היים און גוט אויסגעשמירט מיט פוטער. די ביס־קיטס זאָלען אַריינגעלעגט ווערען און געבאַקען 10 מינוטען אָדער ווייניגער אין אַ ציעמליך הייסען אויווען. מען דאַרף אכטונג געבען, אַז דאָס טייג זאָל זיין אַזוי שטייף ווי פאַר פרוכט־קייק.

360. ראָלל ביסקיטס.

מיש אויס ווי פאַר די שנעלע ביסקיטס, נאָר דאָס טייג זאָל גע־

מאַכט ווערען אביסעל ווייכער און לייכטער. עס זאָל אויסגעקאַטשעלט ווערען אונגעפעהר אַן אינטש דיק און די ביסקיטס זאָלען אויסגע־שניטען ווערען מיט אזא פאָרעם פאַר ביסקיטס. די פאַן זאָל זיין מיט היבש פוטער און גוט הייס.

דיעזע ביסקיטס זיינען נאָך בעסער, ווען מען קאַטשעלט זיי דינער, נאָר מען לעגט ארויף צוויי אָדער דריי רייהען איינס אויף אנאַדער. מאַנכע שמירען זיי נאָך אָב פון אויבען מיט א צושלאָגענעם געלכעל פון אַן איי.

361. מאַפינס.

מאַפינס (muffins) ווערען אָפט געמאַכט אזוי ווי ביסקיטס מיט דעם איינציגען אונטערשיעד וואָס מען מישט אריין א פּאָאר גוט־צושלאָגענע אייער. ענגלישע מאַפינס מאַכט מען אויפגעהן מיט הייוועז און מען לאָזט זיי יירען איבער נאַכט. מען באַקט זיי אויף א גרידעל (griddle) ווי פּוטער־קייקס, אָבער זיי זיינען אזוי שווער צום מאַכען, אז אויסער אין די ספּעציעלע רעסטאָראַנטען, מאַכט מען זיי זעלטען אין פּריוואַט־הייזער.

מען מאַכט אויך מאַפינס אויסמישענדיג אָוטמיעל, האמיני (גרויפּען פון קוקורוז) אָדער רייז, מיט מעהל. דערפון מאַכט מען ביסקיטס און אזוי באַקט מען זיי.

362. געיורענע מאַפינס.

דיעזע קען מען מאַכען פון דעם געיורענעם טייג וואָס מען מאַכט ברויט דערפון. גאַנץ פריה נעהמט מען ארויס א קוואָרט ראַשצינע און מען שלאָגט אין דעם אריין דריי אייער, וועלכע מען האָט פריהער לייכט צוקלאַפּט ; לעג צו א טהעע־לעפעלע צוקער און אַן עס־לעפעל צושמאָלצענע פוטער. דאַן זאָל מען צוגיסען מילך ביז דאָס טייג ווערט שיטער. ווען עס איז שוין גענוג שיטער, זאָל מען דאָס אריינגיסען אין א ספּעציעלע מאַפין־פאַן און באַקען.

363. טהעע קייקס.

מעסט אָב אַ קוואָרט מעהל און אַ האַלבע גלאָז צוקער, צוויי גרויסע טהעע־לעפעל זאַלץ. דאָס אַלעס זאָל צוויי מאָל דורכגעזיפּט ווערען דורך אַ זיפּ. דאַן זאָל מען אַריינרייבען אַ שטיק פּוטער אַזוי גרויס ווי אַן איי און עס אַזוי לאַנג מישען און רייבען ביז עס ווערט אַ גאַנצע מאַסע פיינער פּאַודער. דאַן גיס אַריין די געלעכלעך פון צוויי אָדער דריי אייער און גענוג מילך עס זאָל ווערען אַ געדיכטער טייג. דיעזעס טייג מוז אַזוי לאַנג געקנעטען און געקלאַפּט ווערען, ביז עס מאַכט בלאָזען איבעראַל. דאַן גיס אַריין די ווייסלעך פון די פריהעריגע אייער און קנעט גוט דורך. ווען דאָס איז פאַרטיג, זאָל מען אויסארבייטען קליינע צוויי־אינטשיגע קייקלעך און זיי באַקען.

364. פּוטער קייקס.

זיפּ איבער אַ טהעע־לעפעלע בייקינג פּאַודער, אַן עס־לעפעל דינעם צוקער, אַביסעל זאַלץ און לעג דאָס אַריין אין אַ קוואָרט מעהל. רייב אַריין זעקס אונצעס פּוטער אָדער קריסקאָ אין מעהל, דאַן גיס אַריין אַ האַלבען פּאַינט זיסע מילך. די קייקס זאָלען געבאַקען ווערען אין פּוטער אויף אַ דינער פּאַן.

365. ווייפעלס.

די ווייפעלס (waffles) ווערען אַזוי געמאַכט:

מען לעזט אויף אַ שטיקעל געפרעסטע הייוועז אין צוויי קאָפּעס קיהלע מילך. ווען אַלעס איז פאַלשטענדיג אויפגעלעזט, מיש אַריין אַן עס־לעפעל צוקער, אַ שטיקעל פּוטער אָדער קריסקאָ אַזוי גרויס ווי אַן איי, צושמאַלצען, צוויי גוט־צוקלאַפּטע אייער, אַ טהעע־לעפעל זאַלץ, און דריי פולע קאָפּעס מיט מעהל. דאָס מוז אַזוי לאַנג געריבען ווערען, ביז עס ווערט פאַלשטענדיג גלאַט. דאַן זאָל מען עס אַריינשטעלען אין אַ וואַרעמען פּלאַטץ עס זאָל אויפגעהן איבער נאַכט. גאַנץ פריה זאָל עס ווידער גוט צוקלאַפּט ווערען. אין דער וואַפעל־פּאַן זאָל אַריינגעלעגט ווערען אַ לעפעל צושמאַלצענע פּוטער. דאַן זאָל מען

ארײנלעגען, אדער ארײנגיסען דאס טײג און דאס לאזען באקען אויף בײדע זײטען.

366. רײז וואפעלס.

אײן קאפע גוט־געקאכטע רײז, דרײ קאפעס מעהל, דרײ אײער, אײן עס־לעפעל סאדא, א שטיקעל פוטער, אזוי גרויס װי א װאלנוס. יעדעס מוז זײן צובערײטעט בעזונדער. די אײער זאלען זײן גוט צו־שלאגען. מען מוז אויפפאסען, אז יעדעס שטיקעל סאדא איז גוט אויפ־געלעזט, און נאך דעם װי די סאדא איז ארײנגעלעגט, זאל מען שנעל באקען.

דאס טײג זאל זײן גוט צוריבען און מען קען עס באקען אין א געװעהנליכער װאפעל־פאן.

367. קאפעע־קײק.

די דײטשען האבען פיעלע זיסע ברויטען, אדער קײקס, װאס זײ עסען מיט קאפע. זײ מאכען דאס שנעל און יעדע הויז־װירטהין זאל דאס קענען.

א געװעהנליכער קאפע־קײק קען געמאכט װערען פון פיער קאפעס מעהל (געזיפט), פערמישט מיט אײן שטיקעל הײװען און אײן קאפע װארעמע מילך. דאס זאל בלײבען שטעהן איבער נאכט. אין דער פריה זאל מען צולעגען צװײ קאפעס װײכע פוטער, צװײ עס־לעפעל גע־מאלענעם צוקער, אדער גראנולירטען צוקער און צװײ אײער. דאס זאל אויסגעקאטשעלט װערען אויף דרײ־פערטעל אינטשעס דיק, דאן דערפון מאכען א רינג און עס לאזען עס זאל אויפגעהן צום צװײטען מאל. דאן קען מען דורכװארפען מאנדלען, אביסעל אינגבער און שטיקלעך פוטער. װען דאס איז פארטיג, זאל מען עס באקען אין אן אויװען פונקט װי ברויט.

368. עפעל קוכען.

רײב ארײן א האלבעס פונט מעהל אין א שיסעל, מאך א לאך אין מיטען, גיס ארײן אביסעל סמעטענע, אונגעפעהר דרײ אונצעס צו־

שמאַלצענע פּוטער, אַ האַלבען טהעע־לעפעל מעהל־צוקער און אַ האַל־בען אונץ הייוועז. די הייוועז זאָלען זיין צומישט מיט אביסעלע וואַ־רעמע מילך און אַ גוט צושלאָגענעם איי. קנעט דאָס גוט דורך, דעק צו און שטעל אוועק אויף אַ וואַרעמען פּלאַטץ עס זאָל אויפגעהן צוויי מאָל אזוי פיעל ווי עס איז געווען אין אָנפאנג.

דאַן קאַטשעל אוים דעם טייג דין, בעשפּריטץ מיט צושמאָלצענע פּוטער, אביסעל מעהל־צוקער און ציעמרונג. לעג אריין דאָס טייג אין אַ פאַן גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער, לעג דאַן אַרויף אָבגעשיילטע, אָבער דין־צושניטענע עפּעל, דעק צו מיט דעם טייג, און באַק עס אין אַ שטילען אויווען.

אַם בעסטען ווערט דאָס געמאַכט בלויז מיט אַן אונטערדעק פון טייג, פון אויבען לאָזט מען בלויז די עפּעל.

369. קאַרטאָפעל קוכען.

נעהם אַ האַלבעם פונט צוריבענע קאַרטאָפעל, דריי אונצעס מעהל, אַביסעל וואַרעמע מילך, אַ שטיקעל פּוטער און אַ האַלבען טהעע־לעפעל בייקינג־פּאודער.

מען זאָל אַכטונג געבען, אַז די קאַרטאָפעל זאָל זיין גוט צוריבען, אָהן „שטיינדלעך" אין מיטען. מאַנכע לעגען נאָך אריין אַן איי. ווען דאָס אויסמישעכטץ ווערט אַ גלאַטעס טייג, זאָל מען עס אויסקאַטש־לען צוויי אינטשעס דיק. די פּרעגעל־פאַן זאָל זיין הייס. ווען עס איז גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער, זאָל מען פאָרזיכטיג אריינלעגען דעם קוכען , דאָס אוועקשטעלען אויף אַ מיטעלמעסיג הייסען פּלאַטץ עס זאָל זיך באַקען לאַנגזאַם.

דערווייל נעהם אַ גרויסען טעלער, דערהיטץ איהם גוט, און ווען דער קוכען האָט זיך געבאַקען אַ קורצע צייט, זאָל מען אַרויפלעגען דעם הייסען טעלער און איבערקעהרען אין דעם דעם קוכען. דאַן צוריק אַריינלעגען אויף דער אַנדערער זייט און ווייטער באַקען.

אום צו וויסען ווען עס איז פאַרטיג, זאָל מען פּרובירען מיט די פינגער עס איינצופּרעסען. אויב עס בלייבט איינגעפּרעסט, איז דאָס נאָך ניט פאַרטיג. ווען עס איז פאַרטיג, דאַן שפּרינגט עס צוריק, ווי אַ שוואַם.

נאָכהער ווי עס איז שוין פארטיג, זאָל עס אַרויפגעלעגט ווערען אויף דעם זעלבען הייסען טעלער און ציעמליך גוט אַנגעשמירט מיט פוטער.

370. פאַנקוכען.

פאנקוכען אָדער פען־קייקס (pancakes) זאָל מען אימער מאַכען אויף אַזאַ אופן, אז מען זאָל אויסמישען אַ גלייכע קוואַנטיטעט ראַש־צינע. דאַן זאָל מען ניט קארגען קיין בייקינג־פּאַודער, אָדער הייוועז, ווייל די גוטסקייט פון די פען־קייקס הענגט אָב פון דער גרינגקייט, און אום עס זאָל זיין גרינג, מוז עס שנעל אויפגעהן.

וואָס מעהר אייער מען געברויכט, אַלץ ווייניגער בייקינג־פּאַודער בעדאַרף מען, אָבער מען ווערט דאָ אויפמערקזאַם געמאַכט, אז עס איז זיכערער צו געברויכען בייקינג־פּאַודער ווי אייער, ווייל צופיעל אייער מאַכען צו הארט און צו שווער דאָס טייג.

אָם בעסטען איז דאָס צו באַקען אויף אַ גרידעל־אויוועז (griddle), און אַכטונג געבען ניט אַנצושמירען צופיעל פוטער.

371. מאַמאַליגא אָדער דאַלענטא.

אין רומענישען הייסט עס מאַמאַליגא און אין איטאַליענישען דאַלענטא. איןביידע געגאַנטע לענדער פערטרעט דאָס אָפט די שטעלע פון ברויט.

געמאַכט ווערט דאָס פון קוקורוז־מעהל (אינדיען מיעל).

מען מאַכט עס אויף צוויי־ערליי אופנים :

ערשטענס דארף מען אויפשטעלען אַ קעסעל מיט וואַסער. אָם בעסטען איז, ווען דער קעסעל האָט אַ רונדען דנאָ. דאָס וואַסער ווערט בעזאַלצען און מען וואַרט ביז עס קאָכט אויף. ווען דאָס זידט, דאַן שיט מען אַריין מעהל, אונגעפעהר צוויי־דריטעל וויפיעל וואַסער עס איז דאָ. מען מישט ניט אוים, נאָר מען לאָזט עס ווייטער קאָכען אַ צעהן מינוט ביז עס פאַנגט אָן אַרויסצושפריטצען. דאַן פאַנגט מען אָן, מיט אַ הילצערנעם לעפעל, אָדער וואַלגער־האָלץ, צו מישען. לאַנגזאַם מישט

מען עס, וועהרענד עס שטעהט אויפ'ן פייער. די צייט פון קאָכען און מישען זאָל געדויערען ניט וועניגער ווי א האַלבע שטונדע.

די צווייטע ארט בעשטעהט אין שיטען לאַנגזאם דאָס מעהל אין קאָכענדיגען וואסער און מישען ביז עס ווערט געדיכט, דאַן מישען און קאָכען.

ווען מען מערקט זיך, אז עס איז באַלד פאַרטיג, נעהמט מען עס אַרונטער פון פייער, מען מישט עס אויס און מיט א לעפעל פּלעסטשעט מען עס אַרום עס זאָל זיין גלאַט פון אויבען. דאַן שטעלט מען עס אַרויף צוריק אויפ'ן פייער אויף א מינוט אָדער צוויי. דאָס דעמפּפט אַביסעל און עס טהיילט זיך אָב פון קעסעל.

דאַן לעגט מען עס אַרויף אויף א טעלער, אָדער אויף א היל־צערנעם ברעטעל. מען שניידט עס מיט א פאָדעם און דאָס ווערט גע־געסען מיט קייז, פּוטער, מילך, און אויך מיט אַלערליי אַנדערע מאכלים אַנשטאָט ברויט.

372. ברויט פאַן־קוכען.

צושטויס טרוקענעס ברויט אויף ברעקלעך און פילל אָן דערמיט א גרויסע קאַפּעע־שאָל. מיש דאָס אויס מיט א פונט איבערגעזיפּטעס מעהל און צוויי און א האַלב פולע טהעע־לעפעל בייקינג־פּאודער. צושלאָג דריי אייער (ווייסלעך און געלעכלעך צוזאמען), מיש דאָס אַריין אין מעהל און ברעקלעך און גיס צו גענוג מילך עס זאָל מאכען א דיקע פערמישונג, באַק אויף א הייסען גוט אונטערגעשמירטען גריי־דעל־אייזען.

373. באָקוויט קוכען.

צולאָז איין שטיקעל געפּרעסטע הייוועז און א פּאינט לאַו־וואַרע־מע מילך אָדער וואסער. רייב אַריין אַן עס־לעפעל וויצען־מעהל, אַן עס־לעפעל מאַלאַסעס אָדער צוקער, און אַנדערטהאַלבען טהעע־לעפעל זאַלץ. גיס צו די מילך אָדער וואסער וואָס ענטהאַלט די אויפגעלעזטע הייוועז און צורייב ביז עס איז פאָלשטענדיג גלאַט. דאַן גיס אַריין א פּאינט לאַו־וואַרעמע מילך אָדער וואסער. צו דעם שיט צו גענוג

באקווים מעהל, אונגעפעהר א קווארט, צו מאכען א דינעם טייג און דאס זאל פאלשטענדיג גוט צוריבען ווערען.

דאס אלעס זאל אריינגעשטעלט ווערען אין א מיטעלמעסיג וואר־רעמען פלאטץ עס זאל אויפגעהן איבער נאכט. אין דער פריה זאל מען מאכען דערפון דינע פלעצלעך און פרעגלען אויף א פעטען גרידעל־אייזען.

374. ווייצענע קוכענס אדער קייקס.

לעז אויף איין שטיקעל געפרעסטע הייוועו אין א פאינט לאו־ווארעמעס וואסער אדער מילך. רייב אריין איין עס־לעפעל פוטער, איין עס־לעפעל קוקורוז־מעהל און איין עס־לעפעל צוקער. דאן צושלאג גוט צוויי אייער, שיט אריין אביסעל זאלץ און מיש אוים צוזאמען, אין דעם זאל מען אריינגיסען די מילך אדער דאס וואסער „מיט דער אויפ־געלעזטער הייוועו, גוט צומישען און אריינשיטען פונקט אזוי פיעל ווייצען־מעהל, איבערגעזיפטעס, עס זאל זיין גענוג צו מאכען א דיק טייג. דאס זאל שטעהן אין א מיטעלמעסיגען ווארעמען פלאטץ דרייסיג מינוטען. אויב עס ווערט צו דיק, זאל מען עס דין מאכען מיט אביסעל ווארעמעס וואסער דאן זאל עס געבאקען אדער געפרעגעלט ווערען אין פוטער, אדער קריסקא, אויף א גרידעל־אייזען. דרייסיג מינוטען זיינען גענוג עס זאל פארטיג ווערען.

375. ענגלישער פאנקוכען.

צו איין קווארט מעהל שיט מען אריין דריי גאנץ פולע טהעע־לעפעל בייקינג פאודער, אביסעל זאלץ און דריי לייכט־צושלאגענע אייער.

דאס אלעס ווערט גוט צומישט און אויסגעקנעטען. דאס באקט מען אין א פאן און מען ווארפט זיי איבער עטליכע מאל. נאכהער בעשמירט מען זיי מיט אביסעל פוטער, בעשאטען מיט אביסעל ווייסען צוקער און מען לעגט זיי צוזאמען, איינס אויף אנאנדער, אויפ׳ן טעלער. דיעזע קוכענס אדער קייקס גיט מען צום טיש נאכ׳ן עסען מיט טהעע אדער עהנליכעס.

376. פוילישער פאנקוכען.

צושלאג אכט אייער זעהר לייכט און פערוואנדעל זיי אין א קאסטארד מיט אנדערטהאלבען פאינט מילך. צושמעלץ צוויי אונצעס פוטער און מיש עס אויס מיט דריי אונצעס מעהל. לעג אריין אביסעל זאלץ, א טהעע־לעפעל צוקער, אביסעל נאטמעג און אביסעל צומאלענע לימענע־שאלאכץ. דאן מאך דערפון א טייג אריינגיסענדיג לאנגזאם דעם קאסטארד. פרעגעל דאס אין פוטער. דאס הייסט, אין דער פאן זאל זיין א היבשעס ביסעל פוטער. ווערענד די קוכענס פרעגלען זיך, זאל מען ארויפווארפען עטליכע ראזשינקעס איידער דאס טייג ווערט הארט. ווען עס איז פארטיג, זאל מען עס לייכט בעשמירען מיט פוטער, בעשפרענקלען מיט אביסעל צוקער און סערווירען.

377. א קאשע פון קוקורוז־גרויפען.

דאס הייסט אין ענגליש **Corn meal porridge**.

פאר אלעמען דארף מען האבען קאכעדיגעס וואסער. דאן זאל מען אננעהמען אביסעל גרויפען אין איין האנד און לאזען, לאנגזאם, דורך די פינגער, דורכגעהן די גרויפען, ווערענד מיט דער אנדערער האנד, האלטענדיג א הילצערנעם לעפעל, מישט מען גאנץ געשמאק. אויב די גרויפען זיינען פריש, דאס הייסט, פון פריש־געמאלענעם קוקורוז, דאן זאלען צעהן מינוטען זיין גענוג צום קאכען. ווען ניט, איז צוויי מאל אזוי פיעל, אויך ניט צופיעל. איידער עס ווערט פארטיג, לאזט מען אריין א שטיק פוטער. מען שטעלט עס דאן אוועק אויפ'ן טיש.

אויב מען וויל עס עסען מיט קאלטער מילך, זאל מען עס סערווירען הייסערהייט. ווען ניט, זאל מען עס לאזען אבקיהלען און סערווירען מיט הייסער מילך.

378. געפרעגעלטע מאמאליגע.

מאמאליגע, אין ענגליש, הייסט „מאש" (**mush**) און עס ווערט געמאכט, אונגעפעהר, ווי מיר האבען פריהער אנגעוויזען, אויף דער

רומענישער און איטאליענישער ארט. דאן לאזט מען עס אנקיהלען און מען צושניידט אויף פיער־עקיגע שטיקער אונגעפעהר אן אינטש דיק.

דאס קען מען פרעגלען אין פוטער, אבער עס נעהמט אוועק צו־פיעל פוטער. קריסקא איז אויסגעצייכענט. און גלאט אזוי פעט איז, פאר געזונדע מענשען, אויך ניט שלעכט.

379. האמיני.

האמיני איז, וואס מיר האבען פריהער געזאגט, קוקורוז־גרויפען. דא, אין אמעריקא, שטעהט אמאל האמיני יאהרען־לאנג. אויב עס ווערט ריכטיג געהאלטען, ווערט עס ניט קאליע. בלויז עס ווערט צו הארט און שווער צום קאכען. דערפאר איז די בעסטע זאך, ניט צו פרעפארירען האמיני ניט געווייקט.

מען נעהמט די האמיני פארנאכט און מען גיסט דארויף קאכע־דיגעס וואסער. דאן לאזט עס שטעהן אין דיעזען וואסער ביז אין דער פריה. אויב עס איז נויטהיג, גיסט מען צו אין דער פריה נאך וואסער, אביסעל זאלץ און מען שטעלט קאכען. איידער עס ווערט פארטיג, ווען מען וויל, קען מען אריינמישען אביסעל פוטער.

האמיני קען מען לייכט דערקענען ווען דאס איז פארטיג און גוט צוקאכט. יעדע זערנע ווערט אונגעהייער גרויס און ווייך, אז זי צו־געהט זיך אהן מיה ענטוועדער צווישען די פינגער אדער צווישען די ליפען.

380. אויטמיעל.

אוטמיעל איז איינס פון די בעסטע מאכלים אין אמעריקא צווי־שען די סיריעלס (cereals), אדער קארן־ווייץ פראדוקטען.

דיקער אוטמיעל פאדערט, נאטירליך, מעהר קאכען.

אוטמיעל קען מען פרעפארירען פונקט ווי האמיני. דאס הייסט, איינווייקען אין הייסעס וואסער פארנאכט ביז אין דער פריה. דאן זאל מען עס ערשט קאכען. מען קען דאס אויך איינווייקען אין קאל־טעס וואסער און דאן אריינלעגען אין קאכעדיגעס זאלץ־וואסער. מען

קען עס אויך קאָכען ווי מען קאָכט מאַמאַליגע, דאָס הייסט, ביסלעכ־ווייז אַריינלעגען אין קאָכעדיגען וואַסער און אונטערטרייסלען.

מיר זאָגען אונטערטרייסלען, ווייל דער אָוטמיעל זאָל פערבליי־בען גאַנץ, ניט צוריבען.

די הויז־ווירטהין דאַרף וויסען, אַז זי דאַרף דאָס קאָכען צו 4 אונצעס אָוטמיעל אַ פּאַינט וואַסער.

381. מאַנדעל קוכען.

אַ האַלבע גלאָז סמעטענע, אַ האַלבע גלאָז פּוטער, און צוויי גלע־זער צוקער. אין דעם זאָל מען אַריינשלאָגען די צוקלאַפּטע געלעכלעך פון זעקס אייער. דאַן צוויי גלעזער מעהל, אַ האַלבען טהעע־לעפעל בייקינג פּאַודער און אַ טהעע־לעפעלע מאַנדעל־עקסטראַקט. דאַן צו־שלאָגען לייכט די ווייסלעך פון די אייער און לעג עס אַריין צו לעצט. די פאַן זאָל ווערען אויסגעשפּרייט מיט פּוטער־בעשמירטעס פּאַפּיר און דאַרויף זאָל מען אַרויפגיסען די פליסיגקייט.

דערווייל זאָל מען האָבען פאַרטיג אַ האַלבעס פונט אָבגעשיילטע און צושפּאָלטענע מאַנדלען און דערמיט בעדעקען דעם רויהען קוכען.

אַזוי גיך ווי דער קוכען ווערט פאַרטיג פון אויווען, זאָל מען אָנווענדען אַלעס מעגליכעס איהם צו פריהרען.

מען דאַרף ניט פערגעסען, אַז מאַנדלען עקסטראַקט איז אַ גיפט, און מען זאָל אויפפּאַסען גענוי צו געברויכען וויפיעל דאָ ווערט פאָר־געשריעבען.

382. מלאכים קוכען.

די ענגלענדער רופען עס Angel food cake, דאָס הייסט, מלאכים שפּייז־קוכען, און ער ווערט אַזוי געמאַכט :

מען צושלאָגט די ווייסלעך פון עלף אייער ביז זיי ווערען ציעמ־ליך שטייף. אין דעם לעגט מען אַריין אָנדערטהאַלבען קאָפּעס צוקער. דאַן זאָל מען גוט צושלאָגען דעם צוקער מיט די אייער. מען זאָל דאַן נעהמען איין קאָפּע מעהל און דאָס איבערזיפּען פינף מאָל, דאַן אַ טהעע־לעפעלע קריעם־אָוו־טאַרטאַר (cream of tartar) גוט אַריינגע־

שלאגען אין צוקער, מעהל און אייער, און דאס זאל דורכגענומען ווערען מיט אביסעל וואנילא.דאס זאל מען באקען 45 מינוטען אויף דעם אונטערשטען טהייל פון אויוועץ, און אויף דער אויבערשטער פאליצע (שעלף) זאל דערווייל שטעהן א פאן מיט הייסעם וואסער, דאס הייסט, עס זאל זיין גענוג דאמפף אין אויוועץ. מען מוז זיין פארזיכטיג ניט צו טרייסלען דעם קוכען אפילו ווען ער באקט זיך. דאן זאל מען איהם לאזען איינפריהרען.

383. טרוקענע עפּעל קוכען.

די אמעריקאנישע פארמערס מאכען פאלגענדען קוכען, אדער עפעל־קייק :

זיי נעהמען אנדערטהאלבען פונט זויערע טרוקענע עפעל און מישען זיי אויס מיט קאלטעם וואסער און לאזען זיי ווייקען איבער נאכט. אין דער פריה ווערט גוט אבגעזייגען דאס וואסער פון די עפעל, די עפעל צוהאקט און אוועקגעשטעלט דעמפפען אויף 20 מינוטען צוזאמען מיט אנדערטהאלבען פאינט מאלאסעס און אן עס־לעפעל ענגלישעס געווירץ. ווען דאס אלעס האט זיך אבגעקיהלט, זאל מען אריינלעגען א צושמעלצטעס און צושלאגענעס האלבעס פונט פוטער, א צושלאגענעס איי, א קארגען עס־לעפעל סאדא אויפגעלעזט אין אן עס־לעפעל קאכענדעס וואסער, 14 אונצעס איבערגעזיפטעס מעהל, א האלבען פאינט ראזשינקעס צושניטען אויף דער העלפט.

דאס אלעס זאל מען גוט דורכמישען און קאכען אין א מיטעל־מעסיגען אויוועץ.

384. ברויט קוכען.

איין קאפע פון יעדען פאלגענדען ארטיקעל : ברויט, צוקער, מעהל, צוהאקטע ראזשינקעס ; האלבע קאפעס פון פאלגענדען : מילך, פוטער און א האלבען טהעע־לעפעל געווירץ. מיש אריין פיער גוט צושלאגענע אייער און אביסעל זאלץ. דאס זאל געבאקען ווערען לאנגזאם.

דיעזע קוכען קען מען מאכען אויך לייכטער, ווען מען מישט צו

א טהעע־לעפעלע סאָדא און צוויי לעפעל קריעם־אָוו טאַרטאַר. מען קען אויך אריינשניידען גאַנץ דין שטיקלעך ציטראָנען.

385. קאַקאָנוס קוכען.

אום דער קוכען זאָל זיך האַלטען און ניט צופאַלען ווערען, מוז מען גוט פערמישען, אָדער מאַכען א קריעם, פון א פונט צוקער און א האַלבעם פונט פּוטער. צושלאָג דאַן די געלכעלעך פון זעקס אייער, לעג אריין א האַלבען טהעע־לעפעלע סאָדא אויפגעלעזט אין הייסעם וואַסער און א גאַנצע אָנגעריבענע קאָקאָ־נוס. זיפּ אריין א טהעע־לעפעלע קריעם־אָוו־טאַרטאַר מיט דריי־פערטעל פונט מעהל און מיש עס אריין אין קוכען מיט די ווייסלעך פון די אייער צושלאָגען אין א שטייפען שוים.

דאָס זאָל מען באַקען אין א רונדער פאַן אין א הייסען אויווען.

386. קאָרנסטאַרטש קוכען.

מען נעהמט צוויי קאָפּעס צוקער און מען צוקלאַפּט זיי אַזוי ווי א קריעם מיט א האַלבע קאָפּע פּוטער. דאַן זיפּט מען אריין צוויי קאָפּעס קאָרנסטאַרטש אין צוויי קאָפּעס מעהל און צוויי טהעע־לעפעל בייקינג פּאַודער. דאַן זאָל מען צומישען דאָס מילך און דאָס מעהל צו דער פּוטער מיט'ן צוקער. מען צושלאָגט אין א שטייפען שוים זעקס איי־ווייסלעך און מען מישט גוט אוים. דאַן גיסט מען אריין אביסעל לימענע־עקסטראַקט.

387. קאָקאָ־נוס קוגעלעך.

צושלאָג דריי אייער גאַנץ גוט, פּיהר אריין, לאַנגזאַם, צעהן אונצעס מעהל־צוקער, דאַן מיש אריין זעקס אונצעס אָנגעריבענע קאָקאָ־נוס. מאַך דערפון רונדע קוגעלעך, לעג זיי אוים אויף גוט־אָנגעשמירטעם פּאַפּיר מיט פּוטער, וואָס איז אויסגעלעגט אין בלעכענע פענדלעך. באַק אין א האַלב הייסען אויווען א האַלבע שטונדע.

388. קאווע קוכען.

נעהם א קאפע צוקער און א קאפע פוטער און צורייב זיי אויף א סמעטענע. דאן נעהם א קאפע פון גוטע מאלאסעס, זאי עס אריין און שיט צו צוויי און א האלב קאפעס איבערגעזיפטעס מעהל. אום דאס אלעס זאל ווערען דין, זאלסטו אריינגיסען א קאפע קאווע פונקט ווי דו מאכסט עס פאר'ן טיש, אבער אהן מילך און צוקער. שיט נאך אריין צוויי קאפעס מעהל, אין וועלכען עס זיינען פריהער אריינגע־מישט געווארען צוויי פולע טהעע־לעפעל בייקינג פאודער, צוויי טהעע־לעפעלעך לייכטעס ענגלישעס געווירץ מיט אינגבער, דאן א קאפע ראזשינקעס, פון וועלכע מען האט ארויסגענומען די קערנדלעך און דורכגעמישט מיט א האלבע קאפע מעהל. מען מעג אויך אריינ־שלאגען עקסטרא אייער. אויב מען לעגט נאך צו דריי אייער, דאן זאל מען געברויכען ווייניגער בייקינג־פאודער.

די קאווע פאר דיעזען קוכען זאל זיין גאנץ שטארק. זאנסט וועט דער געשמאק זיין בלויז ווי איינפאכער מאלאסעס קוכען.

389. קוקיעס.

דאס איז אן ענגלישער און אמעריקאנישער מאכל.

א גוטע פארשריפט פאר קוקיעס, בעשטעהט אין א פולער קאפע פוטער, צוויי קאפעס צוקער, דריי אייער, א טהעע־לעפעל־פול קריעם־אוו־טארטאר, און עפעס ווייניגער ווי א האלבעס טהעע־לעפעלע סאדא. מיש אריין אונגעפעהר צוויי קאפעס מעהל, אין וועלכע די סאדא און קריעם־אוו־טארטאר זיינען פריהער אריינגעזיפט געווארען. דאס טייג זאל ארויסגעלעגט ווערען אויף א מעהל־ברעטעל, אדער קנעט־ברעט. בעשיט עס מיט מעהל, ציה עס, קלאפ עס, און ווען עס ווערט ווייך, זאל עס ווייטער געקנעטען ווערען ביז עס פאנגט ווידער אן הארט צו ווערען.

די קוקיעס זאלען אויסגעקייקעלט ווערען און זיי זאלען ניט זיין גרעסער ווי א פערטעל אינטש דיק. שטעל זיי אריין אין אויווען, און ווען זיי זיינען האלב־געבאקען, זאלען זיי בעשאטען ווערען מיט צוקער.

צו מאכען קאקא־נוס קוקיעס, זאל אריינגעלעגט ווערען א קאפע

צוריבענע קאַקאַ־נוס און צוויי עס־לעפעל סמעטענע. מיש אריין צוויי קאַפּעס ברוינעם צוקער און איין קאַפּע פּוטער. מיש אויך אריין אַ קאַפּע פּאַרטאָ־ריקאָ־מאַלאַסעס, וואו עס איז פריהער אויפגעלעזט געוואָרען אַ טהעע־לעפעל סאָדא. צושלאָג דריי אייער און מיש עס אריין. לעז אויף איין טהעע־לעפעל־פול סאָדא אין אַ קאַפּע מעהל און צוויי עס־לעפעל דזשינדזשער. האלט פאַרבערייטעט אַ באַק־פאַן גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער. דאַן וואַרף אריין אַ לעפעל־פול, ווי אַ לאַטקע. אין דער פאַן, און לאָז גענוג פּלאַץ זיך צו צושפרייטען.

390. קריעם־קוכען.

זייט פיעלע יאָהרען זיינען בעריהמט געוואָרען פראַנצויזישע קריעם־קוכענס.

גיס אריין אין אַ טיעפער פאַן אַ קאַפּע מילך און צוויי גרויסע עס־לעפעל פּוטער. מיש זיי גוט אויס און שטעל זיי אויפ'ן פייער ביז זיי דערגרייכען דעם קאָך־פונקט. אַזוי שנעל ווי דאָס האָט איין קאָך געטהאָן, זאָלסטו האָבען פאַרטיג אַ פערטעל פונט גוט געזיפּטעס מעהל און מיש עס אריין. אַזוי זאָל עס פערבלייבען אַ שטונדע. דאַן שלאָג אריין אַן איי און שלאָג עס גוט דורך. עס וועט דויערען, אָבער האָב געדולד. דאַן לעג צו נאָך אַן איי און נאָך אַן איי ביז דאָס געמיש איז פאַרטיג.

מען קען עס באַקען אין גרויסע רונדע פאָרמען, צוויי אינטשעס הויך, און מען זאָל עס באַקען אין אַ מיטעלמעסיג הייסען אויוועז. אימער אַכטונג געבען, אַנצוגעהמען מיט אַ לעפעל און דאָס אריינלעגען אין דער באַק־פאַן, ווי אַ לאַטקע.

מען קען עס אויך באַקען אין לאַנגע פאָרמען.

די זעלבע קריעם־קוכענס קען מען אויך פיללען מיט סטראָבעריי־איינגעמאַכטץ.

391. קראַללערס.

צושלאָג אַ קאַפּע צוקער מיט אַ שטיקעל פּוטער אַזוי גרויס ווי אַן איי. לעג צו אַ צושלאָגענעם איי, ווייסעל און געלבעל צוזאַמען.

מיש אריין צוויי פולע עס־לעפעל בייקינג־פאודער מיט דריי פולע קאפעס מעהל. דאן זאל דאס געמאכט ווערען שיטערער דורך א קאפע מילך און נאכהער, ווען נויטהיג, צושיטען נאך אביסעל מעהל. נאך דעם ווי מען מישט עס גוט אוים מיט א הילצערנעם לעפעל, מוז מען גוט דורכקנעטען דאס טייג עס זאל ארויסקומען אזוי גלאט, אז ען זאל עס קענען אויסקאטשלען.

עס איז גוט אריינצוקנעטען אביסעל וואנילא און א האלבע נאטמעג. ניט פערגעסען אריינצושיטען אביסעל זאלץ אין דער זעלבער צייט ווען מען לעגט אריין דעם בייקינג־פאודער.

דער הויפט־פעהלער ביי קראללערס איז, וואס מען לעגט אריין צופיעל פוטער. דאס טייג זאל זיין א פערטעל אינטש דיק. מען קען עס שניידען אין רונדע אדער לענגליכע שטיקלעך.

באקען קראללערס איז נאך שווערער ווי פערמישען.

דאס בעסטע איז מען זאל עס באקען אין קריסקא. קיין פוטער. א פאן זאל געפיללט ווערען מיט צוויי־דריטעל קריסקא. דאס מוז זיין זעהר הייס. דאן נעהמט מען זעקס אדער מעהר קראללערס אין דער רעכטער האנד, אזוי פיעל אין דער לינקער האנד און מען לעגט זיי לאנגזאם אריין אין פעטען. ווען א גרויסע פאן ווערט אנגעפיללט, איז עס שוין צייט איבערצוקעהרען די ערשטע. אזוי געהט מען כסדר.

עס איז בעסער די קראללערס זאלען ניט זיין צו גרויס, כדי זיי זאלען זיך קענען גוט דורכבאקען.

צו דערקענען ווען די קראללערס זיינען פארטיג, זאל מען אויפהויבען איינע און ווען דאס פעטע דארויף איז טרוקען, דאן איז דאס פארטיג. צופיעל באקען איז אויך ניט גוט.

מען דארף האבען פארבערייטעט א שטיק ברוינעם פאפיר ארויסצולעגען די קראללערס אז זיי זאלען זיך גוט אבטריקענען פון פעט. ביז זיי ווערען ניט פאלשטענדיג קאלט, זאל מען זיי ניט אריינלעגען אין א פאן אדער אן אנדערע כלי.

פון דיעזער פארשריפט דא, זאל ארויסקומען 50 קראללערס.

392. טייגלעך אדער דאונאטס.

טייגלעך אדער דאונאטס (doughnuts) מאכען אן אונטערשיעד פון קראללערס דערמיט, וואס זיי מוזען יירען אויף הייוועז.

מאך א טייג מיט א פאינט מילך, מיש אריין א פולע קאפע מעהל וואוהין עס איז אריינגעקנעטעט געווארען א קאפע קריסקא און א טהעע־לעפעל זאלץ. די מילך זאל דערווארעמט ווערען. א האלב שטיקעל הייוועז אויפגעלעזט אין א קאפע ווארעמעס וואסער זאל דאס פערוואנדלען אין א שוואמיגעס טייג.

מען זאל עס קנעטען א היבשע צייט און אוועקשטעלען עס זאל ווייטער אויפגעהן. עס זאל אויסגעקאטשעלט ווערען אן אינטש דיק. די שטיקלעך זאלען שטעהן צוואנציג מינוטען נאכדעם ווי זיי זיינען צושניטען געווארען אין רונדע פארמען. מען דארף זיי נים מאכען ווי קוילען, נאר אזוי ווי קליינע ביסקיטס.

זיי זאלען געבאקען ווערען אין הייסער קריסקא ווי די קראללערס.

393. פרוכט קוכען.

איין פונט צוקער, איין פונט פוטער, איין פונט מעהל, א זאלץ־לעפעלע מיט זאלץ, א פונט אייער (אבגעוואויגען), א פונט ראזשינקעס, א פונט קאררענטס (currents), א האלבען פונט סיטראן, א טהעע־לעפעלע סאדא, איין פאינט ברענדי, א טהעע־לעפעלע קלאווס (cloves), צוויי טהעע־לעפעלעך אינגבער און איין טהעע־לעפעלע מיים (mace).

דאס אלעס מוז גוט און טיכטיג דורכגעמישט ווערען. וואס מעהר, אלץ בעסער.

דאן זאל מען אויפפאסען דער אויוועז זאל ניט זיין צו הייס. אבער אויך ניט צו קיהל. אין א מיטעלמעסיגען אויוועז זאל זיך דיעזער קוכען באקען פון פיער ביז פינף שטונדען.

394. ווייסער פרוכט־קוכען.

איין קאפע פוטער, צוויי קאפעס צוקער, איין קאפע מילך, פינף אייער, א פאינט ברענדי, א האלבע טהעע־לעפעלע סאדא, א פונט ראזשינקעס, א האלב פונט סיטראן, איין נאטמעג, דאס איז אלעס וואס מען בענעהטיגט פאר'ן קוכען.

פון די ראזשינקעס זאל מען פריהער ארויסנעהמען די קערנ־

דלעך און דאַן זיי אויסקאָכען 20 מינוטען צייט. נאָכהער זאָל מען זיי אויסטריקענען און לייכט בעשפּרינקלען מיט מעהל.

דאָס איז אַ פּראַכטפאָלער קוכען און קען האַלטען ביז צוויי מאָנאַט צייט.

די פאָרשריפט וואָס מיר גיבען דאָ, איז גענוג פאַר צוויי פאַנען, און עס דאַרף זיך באַקען צוויי שטונדען.

395. פרוכט דזשינדזשער ברויט.

צוויי פונט מעהל, דריי־פערטעל פונט פוטער, אַ פונט גראַנור־לירטען צוקער, פינף אָדער זעקס אייער, צוויי קאַפּעס מאָלאַסעס, אַ האַלבע קאַפּע זויערע סמעטענע, צוויי פולע עס־לעפעל דזשינדזשער, אַ טהעע־לעפעל אינגבער, איין טהעע־לעפעל קלאַווס, אַ פולען טהעע־לעפעל סאָדא אויפגעלעזט אין הייסעם וואסער, איין פונט סולטאַנאַס (ראָזשינקעס אָהן קערענדלעך) און אַ פונט קאָררענט איז אַלעס וואָס מען בעדאַרף.

די פוטער און דער צוקער זאָלען פריהער צוזאַמען צושלאָגען ווער־רען. דאַן זאָל מען אביסעל אָנוואַרעמען די מאָלאַסעס און זיי צושלאָגען מיט דער פוטער און צוקער. גוט צושלאָגען די געלעכלעך פון די אייער און אַריינמישען. נאָכהער די סאָדא, דאַן דאָס מעהל וואוהין די פערשיעדענע ספּייסעס זיינען אַריינגעמישט געוואָרען. נאָכהער זאָל מען צוקלאַפּען די ווייסלעך אין אַ שוים און אַריינמישען, צולעצט די פרוכט.

דאָס זאָל מען באַקען אין אַ לענגליכער פאַן.

דיעזער קוכען וועט האַלטען פייכט אַ לאַנגע צייט.

396. דזשינדזשער נאָטס.

אַ קאַפּע ברוינעם צוקער, איין קאַפּע מאָלאַסעס, איין קאַפּע קאָכענדיגעס וואסער, וואוהין מען האָט אַריינגעלעגט אַ טהעע־לעפעלע סאָדא, אַ שטיק פוטער אַזוי גרויס ווי אַן איי, אַן עס־לעפעל דזשינ־דזשער און נאָטמעג, די געלעכלעך פון צוויי אייער און גענוג מעהל עס זאָל ווערען אַ שיטערער טייג. דאָס זאָל מען, מיט אַ לעפעל, אויס־לעגען ווי לאָטקעס אין אַ בלעכענער פאַן און באַקען.

397. גאָלד און זילבער קוכען.

צושלאָג גוט צוויי־דריטעל קאָפּעס פּוטער מיט א פּולער קאָפּע צוקער, די געלעכלעך פון פינף אייער און א האַלבע קאָפּע מילך. מיש אריין א האַלבען טהעע־לעפעל בייקינג־פּאודער מיט צוויי קליינע קאָפּעס מעהל. לעג אריין אביסעל וואַנילא אָדער לימענע, וועניגער ווי א טהעע־לעפעלע. דערפון ווערט דער קוכען גאָלד, אָדער ער קריעגט א גאָלדענעם קאָליר.

פאר דעם זילבערנעם קוכען, זאָל מען געברויכען ווייסען צוקער און די ווייסלעך פון די אייער. אריינלעגען א האַלבען טהעע־לעפעל מאנדלען־עקסטראקט.

דיעזער קוכען זאָל צושניטען ווערען אין דינע, לענגליכע שטיקלעך און אריינגעלעגט ווערען אין א גלעזערנער כלי איינס נעבען אַן אנדערער. עס איז דאַן גאָלד און זילבער קוכען צוזאַמען.

398. האָניג קוכען.

זאַי איבער א קוואַרט האָניג. דאָ מוזען מיר בעמערקען, אַז מען נאַרט אָפּט אָב אונזערע אידישע ווייבער אין אמעריקא מיט האָניג. מען גיט זיי, אנשטאָט האָניג, געמאַכט פון ביענען, גאָר א מין אימיטאַציאָן פון מאַלאַסעס. דערפאַר בעמערקען מיר, אַז מען דאַרף האָבען ריינעם, נאַטירליכען האָניג. אין די בעסערע גראָסעריעס קען מען דאָס תמיד געפינען.

אַלזאָ, א קוואַרט איבערגעזייגענעם האָניג. אין דעם מישט מען אריין א האַלבען פּאינט צוקער און פונקט אַזוי פיעל צושמאָלצענע פּוטער. לעז אויף א טהעע־לעפעלע סאָדא אין א האַלבער קאָפּע הייסעס וואַסער, רייב אריין א האַלבע נאָטמעג, זיפּ אריין א פולע טהעע־לעפעל דזשינדזשער און איבערגעזיפּטעס מעהל און מיש אוים צוזאַמען מיט אַלעמען.

מיר גיבען דאָ ניט אָן די מאָס פון מעהל, כדי די הויז־ווירטהין זאָל וויסען, אַז דאָס איז אַלעס געווענדט אָן דעם מעהל. אַמאָל איז דאָס מעהל צו טרוקען און אַמאָל צו פריש. דערפאַר זאָל זי וויסען, אַז מען בעדאַרף אַזוי פיעל מעהל ביז עס קען ווערען א טייג וואָס

מען קען אויסקאַטשלען. דאָס זאָל מען צושניידען אויף דינע שטיקלעך, ווי קייקס, אַרויפלעגען אויף אַ פאַן אָנגעשמירט מיט פוטער און באַקען אין אַ שנעלען אויווען.

399. האָרם קייק.

עס רופט זיך אין ענגליש האָרס־קייק, אָדער פערד־קוכען. אָבער עס איז דוקא פאַר מענשען, ניט פאַר קיין פערד.

מען נעהמט אַ קוואָרט מעהל, אַ פּאַינט מאָלאַסעס, אַ האַלבע קאַפּע צוקער, אַזוי פיעל סמעטענע, אין וועלכע מען לעגט פריהער אַריין צוויי אויפגעלעזטע טהעע־לעפעלעך סאָדא, דריי פולע עס־לעפעל דזשינדזשער און אַ האַלבע עס־לעפעל קריסקאָ. אַט פון דעם געמישעכץ ווערט אַ קוכען וואָס אַלע האָבען ליעב און קינדער לויפען נאָך דעם.

אַלעס מוז זיין זעהר גוט אויסגעמישט און צוריבען.

פאַר וואָס רופט מען עס אָבער האָרם קייק, אָדער פערד־קייק? איז דער ענטפער, ווייל מען פלעגט עס, אָפטמאָל, אויסגיסען אין פאָרמעס פון פערדלעך און אַזוי באַקען. מען קען עס אָבער באַקען אין אירגענד אַ פאָרמע.

דיעזער קייק איז, אונגעפעהר, עהנליך, צום אַלט־בעקאַנטען אידישען האָניג־לעקעך, אָבער ער איז בעדייטענד בעסער.

400. דזשעללי ראָללס.

נעהם זעקס אייער, זעקס אונצעס צוקער, זעקס אונצעס מעהל, לעג אַריין די אייער און צוקער אין אַ שיסעל און צושלאָג זיי אַזוי לאַנג ביז זיי ווערען דיק און זעהר גלאַט. פּאַס אויף אַז די האַנד וואָס שלאָגט, זאָל זיך בעוועגען אין דער זעלבער ריכטונג מיט אַ רעגעל־מעסיגע בעוועגונג. ווען מען טהוט דאָס, דאַן דאַרף עס דויערן פון אַ פערטעל ביז אַ האַלבע שטונדע. מען דאַרף דיעזע אַרבייט ניט אונטערברעכען אויף קיין אויגענבליק ביז עס ווערט פאַרטיג.

ווען דאָס אַלעס ווערט דיק און גלאַט, דאַרף מען לאַנגזאַם אַריינ־

מישען דאָס מעהל, אָבער אכטונג געבען עס זאָל זיין פאָלשטענדיג צומישט, און אויך ווי פריהער, מישען אין איין ריכטונג.

דאַן זאָל מען עס ארויסנעהמען און לאָזען שטעהן א מינוט.

מען מוז האָבען פאָרבערייטעט א ווייסעם פאפיר מיט ווייסען צוקער אויסגעשפרייט דארויף. מען נעהמט דעם קוכען און מען לעגט ארויף אויפ'ן צוקער, דאַן שמירט מען אָן דיק מיט קורענט דזשעללי, מען ראָללט עס צוזאמען און מען שטעלט עס אוועק.

נאַטירליך קען עס זיין סאַי וואָס פאר א דזשעללי. עס מעג אויך זיין א היימישער איינגעמאכטץ. די הויפטזאך איז, אז דער קוכען מוז נאָך זיין וואַרעם ווערענד אַלעס ווערט געטהאָן, זאָנסט צוברעכט זיך דער קוכען בשעת מען וויקעלט עס צוזאמען.

401. לייער קייק.

דער לייער־קייק (Layer cake) ווערט געמאכט אויף פערשיעדענע אופנים, אָבער דער פּאָפּולערסטער אופן אין אמעריקא, איז פאָלגענדער :

מען צושלאָגט א האַלבע קאַפּע פּוטער מיט א קאַפּע צוקער און צוויי פריהער צושלאָגענע אייער, איין קאַפּע מילך און צוויי קאַפּעס צוקער, אין וועלכע מען זיפּט אריין א טהעע־לעפעל בייקינג־פּאודער, אין דעם לעגט מען אריין עקסטראַקט א טהעע־לעפעל וואַנילא, לעמאָן, אָראַנזש אָדער מאַנדלען.

דאָס טייג זאָל דאַן זיין גראַם צושפּרייט איבער א פאַן גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער און זאָל געבאַקען ווערען אין א שנעלען אויוון. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל מען עס שנעל ארויסנעהמען פון דער בלעך צום אָבקיהלען. מען קעהרט עס אום מיט דער געבאַקענער זייט ארויף און מען מאכט וואָס פאַר א געפיללעכץ מען וויל.

אויב מען וויל דאָס פיללען מיט פרישע פרוכט, דאַן איז אַמאָל נויטהיג צו מאַכען אביסעל קאָרנסטאַרטש קאַסטאַרד און דאָס אויסשפּרייטען אויפ'ן קייק. דאָס העלפט האַלטען די פרוכט צוזאמען. פאַר סטראָבעריעס, צום ביישפּיעל, איז דאָס זעהר גוט.

מען קען אויך מאַכען א געמיש פון מעהל־צוקער מיט'ן ווייסעל פון אַן איי אויב מען וויל ניט קיין קאַסטאַרד.

402. טשאָקאָלאדע געפילעכץ נומער 1.

רייב אָן פינף עס־לעפעל פון ניט זיסע טשאָקאָלאד, גיס אריין אביסעל מילך און רייב זיי אזוי לאנג ביז עס ווערט א גלאטע פער־מישונג. אין דעם זאָל מען אריינלעגען א פולע קאָפּע ברוינעם צוקער און א גוט־צושלאָגענעם איי.

זאָל דאָס קאָכען צוויי מינוטען. דאן זאָל מען אין דעם אריינלעגען א טהעע־לעפעל וואנילא און דאָס אויסלעגען צווישען לייער קייק בשעת עס איז נאָך ווארעם.

403. טשאָקאָלאדע געפילעכץ נומער 2.

לעג אריין איין קאָפּע גראנולירטען צוקער אין א געגלעזוטער פאן און גיס ארויף פיער עס־לעפעל קאלטעם וואסער. שטעל עס אוועק אויפ'ן פייער קאָכען ביז עס ציהט זיך ווי א פאָדעם פון דעם לעפעל. צושלאָג עס דאמאָלס ביז עס ווערט דיק און גלאט, דאן לעג אריין א האלב שטיקעל ניט קיין זיסען טשאָקאָלאד. צושלאָג עס ביז עס ווערט קאלט, און שפּרייט עס גלייך אויס אויפ'ן לייער קייק.

404. קאָקאָ־נוס געפילעכץ.

מאך אן אייסינג פון מעהל־צוקער און אן איי־ווייסעל. אָדער, גאר אנשטאָט אן איי־ווייסעל, געברויך דעם זאפט פון אן אָראנזש אָדער גאר פון א לימענע. שלאָג אזוי לאנג ביז עס ווערט דיק.

לעג דערפון א רייהע אויף יעדען קייק און שיט דאן ארויף א רייהע פריש־אָנגעריבענעם קאָקאָ־נוס. מען קען מאכען וויפיעל רייהעס מען וויל, נאר די לעצטע רייהע זאָל אויך האָבען א דעק פון קאָקאָ־נוס.

405. קריעם קייק.

צושלאָג דריי פולע עס־לעפעל צוקער מיט צוויי פריהער גוט־צושלאָגענע אייער. דאן נעהם א פולען עס־לעפעל קאָרנסטארטש. לעז עס אויף אין אן עס־לעפעל מילך און מיש עס אויך אריין. וועהרענד

דעם זאָל זיך היטצען אַ פּאַינט מילך אין אַ דאָבעל־באָילער, דאַן גים אריין אין דער מילך אַלעס וואָס האָט זיך פריהער אויסגעמישט און קאָך עס אַזוי לאַנג ביז עס איז אַזוי דיק ווי קריעם.

וועהרענד דעם מוז מען עס שטענדיג מישען, כדי עס זאָל ניט ווערען, ערטערווייז, פערהאַרטעוועט. ווען דאָס ווערט פאַרטיג, זאָל מען עס אויסשפּרייטען אויףביידע לייער קייקס.

406. זויערן קריעם געפילעכץ.

נאָכדעם ווי מען דערהיטצט אַ פולע קאָפּע זויערן קריעם ביז עס ווערט האַרטלעך, זאָל מען לאַנגזאַם אריינמישען אַ האַלבע קאָפּע צוקער, וועהרענד דעם זאָל מען עס גוט צושלאָגען, דאַן אריינלעגען אַ פליייוואָר (flavor), וואַנילא אָדער עהנליכעס. נאָכהער אריינמישען אַ האַלבע קאָפּע ניס, דין צוהאַקט, גוט אויסמישען, אויסשפּרייטען צווישען די לעיערס פון דעם קייק און איין רייהע פון אויבען. עס איז גוט נאָך אַביסעל וואַנילא אָדער לעמאָן פליייוואָר פון אויבען.

געוועהנליכע וועלשענע ניס זיינען אויסגעצייכענט דערפאַר. מען זאָל אָבער אַכטונג געבען, אַז די ניס זאָלען זיין פריש און געשמאַק.

407. שווייצער נוס־קייק געפילעכץ.

לעז אויף אַן עס־לעפעל קאָרנסטאַרטש און אַביסעל מילך און גים עס ארויף אויף די גוט־צושלאָגענע אייער אויסגעמישט מיט איין קאָפּע גראַנולירטען צוקער. שטעל קאָכען אַ פּאַינט מילך אין אַ דאָבעל־באָילער, מיש אוים און לעג אריין דאָס אויסמישעכץ און ווען עס פאַנגט אָן צו ווערען געדיכט, דאַן לעג אריין אַ קאָפּע צוהאַקטע ניס. גים אריין אַביסעל וואַנילא.

דיעזער קייק זאָל האָבען אַן אייסינג פון אויבען און זיין בע־ציערט, אויף׳ן אייסינג, מיט גאַנצע האַלבע ניס.

408. דזשעללי קייק.

מאַך די לעיער קייקס ווי מיר האָבען אויבען אָנגעצייגט, און

שפרייט אוים אויף צוויי דזשעללי (קאָררענט דזשעללי פאָרגעצויגען). די דעק זאָל ענטוועדער בעשפרענקעלט ווערען מיט מעהל־צוקער, אָדער דער קייק זאָל ווערען בעדעקט מיט אַן אייסינג פון אויבען און ביי די זייטען.

409. פרוכט דזשעללי קייק.

מען קען אמאָל נעהמען דאָס טייג פאַר איין לעיער קייק, אין דעם אריינלעגען אַן עס־לעפעל מאָלאַסעס, איין קאָפּע ראָזשינקעס צושניטען אויף דער העלפט, א טהעע־לעפעלע אינגבער און אביסעל נאָטמעג. דיעזער לעיער, וואָס פאָדערט א לאַנגזאַמען אויוועו און א סך באַקען, זאָל, נאָכהער ווי ער ווערט פאַרטיג, געלעגט ווערען, ווי א געפּילעכץ, צווישען צוויי אַנדערע געוועהנליכע לעיערס. אָבער מען קען אויך אריינלעגען, צו דעם, א געפילעכץ פון דזשעללי און דאַן איז עס אַן אויסגעצייכענטער קייק.

410. מייפעל צוקער קייק.

מייפעל צוקער, איז איינע פון די בעסטע און נאַטירליכסטע שפּייזען. דיעזער צוקער קומט פון דעם אויסגעקאָכטען האָניג אָדער סירופּ, וואָס ווערט אַרויסגענומען פון די מייפעל־בוימער. ליידער איז ער זעהר ווייניג געברויכט אין דער אידישער קיך, און וואָס מעהר ער וועט ווערען פּאָפּולער, אַלץ בעסער פאַר דער אידישער קיך.

אַלזאָ, אום צו מאַכען א מייפעל־צוקער קייק, זאָל מען פאַרבעט־רייטען די לייערס. דאַן זאָל מען אָבשניידען א האַלבעס פונט מייפעל־צוקער. דאָס זאָל מען אריינשטעלען אין איין עס־לעפעל וואַסער און לאָזען עס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען א האַלבע שטונדע. דאַן זאָל מען עס צונעהמען פון פייער און לאַנגזאַם צומישען, וועה־רענד מען שלאָגט עס מיט א גאָפּעל, דאָס גוט צושלאָגענע ווייסעל פון אַן איי. דאָס געפילעכץ ווערט אַזוי שנעל האַרט, אַז מען מוז עס האַלטען וואַרעם בשעת מען שפרייט עס אוים אויף די לעיערס.

דער קייק זאָל דאַן אויך געאייסט ווערען מיט א ברוינעם מייפעל־צוקער אייסינג.

411. אָראַנדזש לעיער קייק.

מאַך די לעיערס ווי געוועהנליך.

אום זיי אָנצופילען, נעהם דעם זאַפט פון צוויי רייפע אָראַנזשעס און די שאָלאַכץ פון איינעם. אויב די אָראַנדזשעס זיינען זעהר זיס, קוועטש אריין אביסעל לימענע זאַפט. לעז אויף אַנדערטהאַלבען עס־לעפעל דזשעלאַטין (gelatine) און אַנדערטהאַלבען עס־לעפעל וואַסער, מיש אריין די אָראַנדזש־זאַפט אין א האַלבע קאָפּע גראַנולירטען צו־קער. שטעל עס אַוועק צום פייער און לאָז עס קאָכען 15 מינוטען.

ווען דאָס האָט זיך אָבגעקיהלט, שפּרייט עס אוים צווישען די קייקס. די דעק זאָל געאייסט ווערען און גאַנצע שטיקלעך אָראַנדזש, אָהן שאָלאַכץ, זאָלען אריינגעשטעקט ווערען.

עס איז א שעהנער און גוטער קייק.

412. לאָעף קייק.

דער ריכטיגער לאָעף קייק (Loaf cake), וואָס די אמעריקאַנער האָבען אַזוי ליעב, ווערט אַזוי געמאַכט:

לעז אויף דריי־פערטעל פון א שטיקעל הייוועו און צוויי קאָפּעס וואַרעמע מילך. לעג צו א קאָפּע צוקער און פיער מיט א האַלב קאָפּעס מעהל. מיש זיי אוים ביינאַכט און שטעל זיי אַוועק אויף א וואַרעמען פּלאַטץ.

גאַנץ פריה זאָלסטו אריינמישען א פולע קאָפּע קרישקאָ מיט פּוטער, אָדער פּוטער אַליין, אַנדערטהאַלבען קאָפּעס צוקער, אביסעל מיים (mace) און די ווייסלעך פון צוויי גוט־צושלאָגענע אייער. א פערטעל טהעע־לעפעלע סאָדא אריינגעלעגט טרוקענערהייט, דריי טהעע־לעפעלעך קאָניאַק אָדער ראָם, א האַלבע קאָפּע ראָזשינקעס גע־שניטען אין צווייען, און א האַלבע קאָפּע צושניטענע ציטראָנע. מיש דאָס גוט אוים און באַק עס אין בלעכענע פאַנען אויף פּוטער־בעשמיר־טעם פּאַפּיר. דער אויוועו טאָר ניט זיין צו היים.

413. מאקאראָנע קייק.

מאקאראָנע קייק (macaroons) ווערט אזוי צובערייטעט:

נעהם א האלב פונט זיסע מאנדלען, איין עס־לעפעל ביטערע מאנדלען, פערוויים זיי (דורך ארויפגיסען הייסעם וואסער אויף זיי און ארונטערשיילען די הויט). דאן צוקלאפ זיי אין א שטויסעל מיט'ן וויסעל פון אן איי.

נעהם דאן די ווייסלעך פון פיער אייער און צושלאָג זיי אין א שוים, דאן מיש זיי אוים מיט צוויי פונט צוקער. לעג דאן אריין די מאנדלען, מיש זיי גוט אוים.

מען קען דערפון מאכען אירגענד א פאָרמע קליינע קייקלעך ארויפגעלעגט אויף פוטער־בעשמירטעם פאפיער אין א פלאכער בלעך־בענע פאן. דאָס זאל זיך באקען אין ניט קיין צו הייסען אויווען א האלבע שטונדע.

קאָקאָ־נום מאקארונס קען מען באקען אויף דעם זעלבען אופן, נאָר אנשטאָט מאנדלען, געברויכט מען צוריבענע קאָקאָ־נום.

414. מארמאָר קייק.

מארמאָר קייק (Marble cake) ווערט געמאכט דורך צושלאָגען א קאָפּע צוקער מיט א האלבער קאָפּע פוטער ביז דאָס ווערט ווי א סמעטענע. זויער־מילך איז דערצו נאָך בעסער ווי זיסע מילך. דאן לעגט מען אריין צוויי קאָפּעם מעהל, איין טהעע־לעפעל לעמאָן־עקסטראקט איז פאסענד. אויב מען געברויכט זויער מילך, זאל מען אין דעם אויפלעזען א האלבען טהעע־לעפעל סאָדא. אין זיסע מילך, א טהעע־לעפעל בייקינג פאודער.

דאָס זאל מען באקען ווי געוועהנליכען קייק.

415. פאונד קייק.

פאונד קייק אָדער פונט־קייק, איז א קוכען וואָס איז ווי דער נאָמען צייגט אָן. דאָס הייסט, אז מען דארף אריינלעגען א פונט פון יעדען מין וואָס פאָדערט זיך. עס ענטהאלט ניט קיין מילך און בעדארף קיין סאָדא אָדער בייקינג פאודער.

צושלאָג א פונט פוטער מיט א פונט גראַנולירטען צוקער, עס זאָל ווערען ווי א סמעטענע. לעג אריין די גוט־צושלאָגענע געלעכלעך פון צעהן אייער. דאן צושלאָג גוט די ווייסלעך פון די אייער און מיש לאנגזאם אריין א פונט מעהל. נאָכהער מיש אוים אַלעם צוזאמען און גים אריין א טהעע־לעפעלע וואניליא־עקסטראַקט.

פון אזא פערמישונג קומען ארוים צוויי היבשע קייקס. ווען איי־נער וויל, קען ער מאַכען פון דער העלפט.

416. נאָך א מין פּאונד קייק.

דאָס איז שוין א ביליגערער קייק. אָבער ער איז אויך זעהר גוט.

צושלאָג דריי־פערטעל פון א קאָפּע פוטער און א האלבע קאָפּע צוקער, עס זאָל ווערען ווי א סמעטענע. לעג נאָכהער אריין די גוט־צושלאָגענע געלעכלעך פון פיער אייער, דריי־פערטעל קאָפּע מילך און א פּאינט מעהל. גיס אריין איין טהעע־לעפעל וואניליא עקסטראַקט. מען דארף דערצו קיין סאָדא און קיין בייקינג־פּאודער.

דיעזען קייק קען מען געברויכען מיט ראָזשינקעס אָדער ציט־ראָנען־קייק. דערצו קען מען אריינלעגען ענטוועדער א פערטעל פונט סיטראָן, אָדער א פולע קאָפּע ראָזשינקעס. די ראָזשינקעס זאָלען פריהער געקאָכט ווערען. אָבער נאָכהער זאָל מען זיי לאָזען אָבטריי־קענען און זיך אָבקיהלען איידער מען געברויכט זיי. מען דארף די ראָזשינקעס אויך אָביסעל בעשפּרינקלען מיט מעהל.

417. שטיין קייק.

אין ענגליש הייסט עס ראָק קייק (Rock cake) און אין אידיש קען מען עס איבערזעטצען מיט שטיין קייק.

צושלאָג איין פונט פוטער מיט א פונט ווייסען צוקער, אָדער מיט אירגענד א לייכטען צוקער. צושלאָג דאן צוויי גאַנצע אייער און שלאָג זיי דורך מיט'ן צוקער. גיס אריין א בראַנפען־גלעזעל ברענדי, אָדער א ווייַן־גלעזעל שעררי־ווייַן און עטליכע קאָרענטס. מען קען

אפילו דיעזע קייקס מאכען מיט מילך אנשטאָט ברענדי אָדער וויין, אָבער זיי פערלירען דאן זייער ספעציעלען ווערטה.

מען זאָל זיי אריינגיסען אין בלעכען וואָס עס איז אויסגעשפרייט מיט פאפיר גוט אויסגעשמירט מיט פוטער. נאָכהער זאָלסטו איינ־טונקען די ניט־שארפע זייט פון א מעסער, אין קאָכעדיגעס וואסער, און מיט דעם הייסען מעסער מאכען גערדיכטע קארבען איבער'ן גאנ־צען קייק.

באק דאָס אין א הייסען אויווען. א האלבע שטונדע זאָל זיין גענוג.

ווען דיעזער קייק ווערט ריכטיג געמאכט, דאן איז ער אויס־געצייכענט פאר נאָכמיטאג טהעע אָדער פאר קאפע.

418. סטראָבערי שאָרטקייק.

דער אָריגינעלער סטראָבערי־שאָרטקייק, וואָס איז געוואָרען אזוי פאָפולער, איז ניט געווען קיין לעיער־ קייק, זאָנדערן א רייכער, זיסער ביסקיט וואָס איז אויפגעשפאָלטען געוואָרען , בעשמירט מיט פוטער און נאָכהער אריינגעלעגט פרוכט. אויף אזא ארט האָט דער קייק איינגעזאפט די זאפט.

אָט אזוי דארף מען דאָס מאכען :

איין קוואָרט מעהל, איין טהעע־לעפעל סאָדא און איין טהעע־לעפעל זאלץ, אריינגעזיפט דריי מאָל אין מעהל אריין. צוויי עס־לעפעל קריסקאָ און צוויי עס־לעפעל פוטער, אריינגעבראָכט אין מעהל אריין; די גלעכלעך פון צוויי אייער און צוויי און א האלב קאפעס פוטער־מילך. דערפון זאָלען געמאכט ווערען צוויי לעירס. דער אונטערשטער לעיער זאָל צוגעדעקט ווערען מיט סטראָבעריעס און בעשפרינקעלט מיט צוקער. דאן לעג ארויף דעם צווייטען לעיער און באק 25 מינו־טען. צושנייד אין פיער־עקיגע שטיקלעך, לעג זיי ארויף אויף א פלאַ־כען טעלער און שיק זיי צום טיש געגעסען צו ווערען פרישערהייט מיט פוטער און מיט צוקער.

419. סטראָבערי שאָרטקייק נומער 2.

אין איין פאינט מעהל, לעג אריין א גרויסען טהעע־לעפעל בייקינג־פאודער און איין פערטעל טהעע־לעפעל זאלץ. זיפ גוט דורך,

רייב אריין אין מעהל פיער גרויסע עס־לעפעל פוטער, בענעטץ דאָס אַלעס מיט אַ קאָפּע זיסע מילך. באַק שנעל אין אַ הייסען אויווען. ווען דאָס איז אַלעס גוט ברוין, צושפּרייט דארויף פּוטער און סטראָ־בעריעס. די סטראָבעריעס קענען זיין ענטוועדער גאַנץ אָדער צוריבען. דאַן זאָלען זיי גוט בעדעקט ווערען מיט צוקער און סערווירט היי־סערהייט.

420. סטראָבערי שאָ־טקייק נומער 3.

איין קוואָרט מעהל, דריי טהעע־לעפעל הייוועןמעהל, איין טהעע־לעפעל זאַלץ, אַ האַלבע קאָפּע פּוטער, איין פּאַינט זיסע מילך אָדער וואַסער. באַק אין פּיער ניט־טיעפע פּאַנען. פיל אָן מיט סטראָבעריעס וואָס זיינען אַביסעל צוהאַקט געוואָרען און גוט געקייקעלט אין צוקער. דאָס איז גוט צו סערווירען מיט אַ הייסען זאָפּט פון אַ פּאַינט סטראָ־בעריעס און איין קאָפּע צוקער.

421. שריוסבערי קייק.

צושלאָג פּיער אונצעס פּוטער מיט אָנדערטהאַלבען קאָפּעס צו־קער. צושלאָג אָן איי און לעג עס אַריין. שיט אַריין דריי קאָפּעס מעהל און גיס אַריין אַ קאָפּע מילך. שיט אַריין איין טהעע־לעפעל געמאָ־לענעם אינגבער. קאַטשעל דאָס אויס, צושנייד שטיקלעך, לעג אַריין אין יעדען שטיקעל אַ שטיקעל ציטראָן און באַק אויף געפּוטערטעס פּאַפּיר אַ האַלבע שטונדע.

422. ספּאָנדזש קייק.

צושלאָג די געלעכלעך פון צעהן אייער און אין דעם לעג אַריין איין פונט גראַנולירטען צוקער. די אייער און דער צוקער מוזען צוזאַמען גוט צושלאָגען ווערען. זיפּ אַריין איין פונט מעהל און אַ פולען טהעע־לעפעל בייקינג־פּאודער. דאַן צושלאָג אין אַ שוים די ווייסלעך פון די אייער.

לעג אַריין אַביסעל מעהל און צוקער אין די אייער און צושלאָג

זיי זעהר שטארק. מען דארף אכטונג געבען דאס אלעס ניט מישען, נאר שלאגען, פעסט. ווייל מישען פערהארטעוועט אלעס.

אין דעם זאל מען אריינקוועטשען די זאפט פון א לימענע. באק אין א מיטעלמעסיגען אויווען, צודעקענדיג דעם קייק מיט ברוינעם פאפיר ניט צוצולאזען עס זאל ווערען א דעק צו שנעל.

עס איז זעהר גוט צו שטעלען א פאן מיט וואסער אין אויווען. אום די לופט זאל דארט ווערען פייכטער. דער קייק זאל פרובירט ווערען מיט א שטרוי. ווען דער שטרוי קומט ארויס טרוקען, איז דער קייק פארטיג.

423. וואשינגטאן קייק.

צושלאג א פולע קאפע פוטער אין א סמעטענע. לעג צו צוויי און א האלב קאפעס צוקער. צושלאג זיי צוזאמען און לעג אריין די געלעכלעך פון זעקס אייער. שלאג אריין לאנגזאם א קאפע סמעטענע אדער פעטע מילך אין וועלכען עס איז אויפגעלעזט געווארען א טהעע־לעפעל סאדא. לעג אריין פיער קאפעס פעסטרי־מעהל וואס איז צוויי מאל דורכגעזיפט געווארען דורך א זיפ, מיט צוויי טהעע־לעפעל קריעם־אוו־טארטאר. דער קריעם־אוו־טארטאר און מעהל זאל צוזאמען, צוויי מאל, דורכגעזיפט ווערען און דאן א דריטען מאל אין קייק אריין. צושלאג עס גוט און דאן גיס אריין די ווייסלעך פון זעקס אייער. גיב אכטונג ניט צו מישען צופיעל, ווייל די ווייסלעך וועלען זיך צוברעכען אדער צורייסען.

שמיר אונטער א רונדע פאן און ווען דער קייק דארף אריינגעלעגט ווערען, מיש אריין א קאפע ראזשינקעס. אכטונג געבען די פאן זאל זיין האלב פול מיט'ן טייג און גראם, כדי עס זאל צוזאמען אויפגעהן.

424. וואטערמעלאן קייק.

ארבוז־קוכען (**Watermelon cake**), דאס רופט זיך אזוי, ווייל עס האט א ווייסע זייט, וועלכעס זאל פארשטעלען די שאלאכטץ פון

וואַטערמעלאָן, א רויטע זייט, אַלס דער אַנדערער טהייל, און שוואַרצע ראָזשינקעס אַלס די קערענדלעך.

אום צו מאַכען די ווייסע זייט, צושלאָגען א קאָפּע צוקער אין א קאָפּע פּוטער עס זאָל ווערען א סמעטענע. גיס צו א קאָפּע מילך, די ווייסלעך פון זעקס אייער, צוויי טהעע־לעפעל קריעם־אָוו־טאַרטאַר, איין טהעע־לעפעל סאָדא און דריי מיט א האַלבע קאָפּעס מעהל.

פאַר דעם דריטען טהייל, נעהם איין קאָפּע פּינק אָדער רויטען צוקער, א האַלבע קאָפּע פּוטער, א דריטעל קאָפּע זיסע מילך, די ווייסלעך פון פיער אייער, צוויי קאָפּעס מעהל, א טהעע־לעפעל קריעם־אָוו־טאַרטאַר, א האַלבען טהעע־לעפעל סאָדא און א קאָפּע ראָזשינקעס.

מען בעדאַרף האָבען צוויי פּערזאָנען אַנצופּיללען די פּענדלעך מיט׳ן קייק, איינעם אַריינצולעגען דעם ווייסען טהייל, וואָס שטעלט צוזאַמען די זאַ־געגאַנטע שאָלאַכץ, און דעם אַנדערן אַריינצולעגען דעם רויטען טהייל אָדער צענטער טהייל.

עס זיינען דאָ ספּעציעלע מעלאָן־פאָרמען פּאַנען פאַר אַזא קייק. דער קייק זאָל זיך באַקען אונגעפעהר א שטונדע אין א מיטעל־מעסיגען הייסען אויוועו. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל זיך עס אָב־קיהלען אין דער פאָרמע, ווערענד עס ליעגט איבערגעקעהרט אויף א פּלאַטער.

דערצו איז גוט צו מאַכען א גרינעם אייסינג און דערמיט אַרומ־לעגען די אויסערליכע זייטען. דער קאָליר זאָל גענומען ווערען פון ספּינאַטש גרין.

פּרובט קאָלירען, וועלכע ווערען פערקויפט צו דיעזען צוועק, זיי־נען פאָלשטענדיג אונשעדליך.

425. א חתונה קייק.

צושלאָג אין א סמעטענע איין פונט גראַנולירטען צוקער און איין פונט פּוטער. לעג צו די צושלאָגענע געלעכלעך פון 9 אָדער 10 אייער. זיפּ אַריין איין פונט מעהל ; די ווייסלעך פון די אייער זאָלען זיין צושלאָגען אין א שוים ; איין פּאַינט ברענדי, דריי פונט קאָררענט, דריי פונט ראָזשינקעס, איין פונט ציטראָן, א האַלבען אונץ קלאָווס

און א האלבען אונץ אינגבער, נאטמעג און מיים. שמיר גוט אוים די פאן, געברויך ווייסעס פאפיר דאס אויסצולעגען.

באק דעם קייק אין א מיטעלמעסיג הייסען אויוועו פון צוויי און א האלבע שטונדע ביז דריי. דיעזער קייק זאל ניט צושניטען ווערען ביז מיט זעקס מאנאט שפעטער ווי ער איז אבגעבאקען, און ער וועט אויך האלטען א יאהר.

אויב איהר זייט ניט זיכער מיט אייער אויוועו, דאן שיקט עס בעסער צום בעקער, וועלכער האט א גוטען ציגעל־אויוועו.

426. ווי אזוי מען מאכט אייסינג נומער 1.

דער געוועהנליכער אייסינג ווערט געמאכט, ווען מען נעהמט אנדערטהאלבען קאפעס מעהל־צוקער מיט צוויי עס־לעפעל קאכעדיגעס וואסער, מען לעגט עס אריין אין א געגלעזטע כלי און מען לאזט עס אזוי לאנג קאכען, ביז דער צוקער ווערט „האאריג", אדער ער ציהט זיך ווי קענדי. מען מוז דעריבער אויפפאסען, ווען ניט וועט דאס טהיילווייז פערברענט ווערען.

גרייט אן די ווייסלעך פון צוויי אייער, גוט צושלאגען און גיס דארויף ארויף דעם הייסען צוקער. מיש אזוי לאנג ביז עס ווערט אנגעקיהלט.

דיעזער אייסינג איז אויסגעצייכענט פאר קאפע־קייק אדער פאר אירגענד א געוועהנליכען צוועק. א טונקלער קייק זאל צוויי מאל געאייסט ווערען. מען לעגט ניט ארויף די צווייטע רייהע, ביז די ערשטע איז הארט געווארען.

427. אייסינג נומער 2.

אן אנדער מין אייסינג ווערט געמאכט ווען מען גיט צו פיער ווייסלעך פון אייער צו א פונט מעהל־צוקער און אן אונץ קארנ־סטארטש ארייגעזיפט. אי דער צוקער, אי דער קארנסטארטש מוזען זיין זעהר פיין אדער דין אזוי ווי דער פיינסטער פאודער. די אייער זאלען פריהער צושלאגען ווערען, דאן זאל דער צוקער לאנגזאם אריינ־

געזיפּט ווערען און דאַן דער קאָרנסטאַרטש, אַלעס צוזאַמען גוט צו־שלאָגען.

אַנגעריבענער טשאָקאָלאַד מעג צוגעלעגט ווערען ווען מען וויל מאַכען אַ טונקעלען אייסינג, אָדער מען קען געברויכען מייפּעל־צוקער אנשטאָט ווייסען צוקער.

מען קען דיעזען אייסינג פאַרבען מיט סיי־וואָס פאַר אַ קאָליר, נור די פאַרבען זאָלען זיין פון פּרוכטען, כדי זיי זאָלען ניט זיין אַזוי שעדליך.

דיעזע אייסינגס, צו פערשיעדענע קייקס, גיבען צו אַ פיינעם געשמאַק און קאָליר.

428. פעיסטרי (Pastry).

פעיסטרי, אדער א פאפ־פערמישונג, איז דאס טייג וואס איז הויפטזעכליך ערפאדערט פאר פאיעס.

דער פאי איז כמעט אויסשליסליך אן אמעריקאנישע שפייז, און ווער עס ווייס און קען מאכען א גוטען פאי, איז דאס אן אויסגע־צייכענטע שפייז.

מאנכע פאיעס זיינען גוט בלויז פאר גוטע מאגענס, אנדערע, פאר שוואכע מאגענס.

יעדענפאלס איז א שטיקעל פאי פאר'ן עסען, נאכ'ן עסען, און אימער פאר א קינד, א גוטע זאך. דאס וויכטיגסטע דערביי איז, ווי אזוי עס זאל געמאכט ווערען.

יעצט ווילען מיר געבען א קליינע אבער נויטהיגע הקדמה.

די קונסט, צו מאכען גוטע פעסטרי, איז די שווערסטע. אבער, ווען מען קען עס שוין, דאן געהט עס ווי געשמירט.

פאר אלעמען הענגט דאס אב פון די מאטעריאלען, טעמפעראטור, דעם אויוועז און איבערהויפט פון קאכען אדער באקען.

פאר גוטער פעיסטרי איז נויטהיג גוטער מעהל. איבער יעדער וויר־טהין'ס אויוועז זאל זיין א פאליצע ספעציעל דארויף צו טריקענען מעהל פאר פעסטרי. וועהרענד עס ווערט געטריקענט, זאל מען אכטונג געבען עס זאל ניט פערהארטעוועט ווערען. ווען דיווירטהין האט זיך איבערצייגט, אז דאס מעהל איז שוין גוט טרוקען, דאן זאל זי דאס זיפען איינמאל, צוויי מאל, און אויך פינף מאל ביז זי איז איבערצייגט, אז עס האט מעהר ניט אין זיך קיין צו דיקע טהיילען.

אויב מען קען אויסמיידען זאלץ־פוטער פאר פעסטרי, איז זעהר גוט. אם ווענינסטען זאל די פוטער ניט זיין צופיעל געזאלצען. פרישע פוטער איז אם בעסטען, אבער מען זאל אויספאסען די פרישע פוטער זאל אין זיך ניט האבען קיין פוטער־מילך.

מען מעג אמאָל געברויכען קריסקאָ. אָבער גוטע פּוטער איז דאָס בעסטע צו פּעסטרי.

פּעסטרי זאָל אימער געמאַכט ווערען אין אַ קיהלען פּלאַץ אויף אַ מאַרמאָרנעם גלאַטען שטיין. דאָס איז בעסער ווי אַ ברעט.

וואָס ווייניגער וואַסער מען געברויכט, ביים אויסמישען, אַלץ בעסער איז עס. ווען מען קאַטשעלט אויס דאָס טייג, זאָל מען עס בעשיטען פון ביידע זייטען מיט מעהל, זאָנסט קומט עס ארויס גרוי, ווען עס איז אָבגעבאַקען. אַם ווינטער זאָל מען עס מאַכען האַרטער ווי אַם זומער. ווען מען קאַטשעלט אויס, זאָל מען וואָס ווייניגער דריקען דעם וואַלגער־האָלץ דאַרויף. מען זאָל דערמיט לייכט אומגעהן.

באַקענדיג אַזעלכע פּאַיעס וואו דאָס געפּילעכץ קען איינגעזאַפּט ווערען אין אונטער'ן טהייל טייג, ווי לעמאָן, קאָסטאַרד אָדער דאָמ־קין פּאַי, איז עס בעסער אויסצולעגען דעם אונטער'ן טהייל טייג אין דער פּאַן און דאָס האַלב אויסבאַקען און דאַן ערשט אַרויפלעגען דאָס געפּילעכץ. אָבער אום צו פערהינדערן דאָס טייג זאָל אויפ־געהן ווען עס ווערט האַלב געבאַקען, זאָל די קאָכין בעשטענדיג דאָס שטעכען מיט אַ גאָפּעל עס זאָל אַרויסלאָזען די אָנגעבלאָזענע לופט. דאַן זאָל מען עס לייכט איבערשמירען מיט איי־ווייסעל.

429. פּאָף פּעיסט.

צו יעדען פונט מעהל מיש צו דאָס געלבעל פון אַן איי, די זאַפט פון איין לימענע, אַ האַלבען זאַלץ־לעפעל זאַלץ, קאַלט וואַסער און אַ פונט פרישע פּוטער. לעג אַרויף דאָס מעהל אויפ'ן ברעט, מאַך אַ לאָך אין מיטען מעהל, אין דעם זאָלסטו אַריינלעגען דאָס איי, די לימענע זאַפט און דאָס זאַלץ. מיש אַלעס אויס מיט קאַלטעם וואַסער (אייז־וואַסער אום זומער) און מאַך דערפון אַ ווייכעס, ציהענדעס טייג מיט דער רעכטער האַנד, אַרומגעהענדיג אַזוי לאַנגזאַם ווי נאָר מעגליך און ניט צופיעל באַדערן דעם טייג.

דאַן קאַטשעל אויס דאָס טייג, לעג אַריין די פּוטער, פון וועלכע די פּוטער־מילך איז פריהער גוט אויסגעדריקט געוואָרען, דאַן בייג אַריבער די עקען ווי דאָס אַלעס צו בעהאַלטען. קאַטשעל אויס עס זאָל זיין אַן אינטש דיק. בייג אַריבער אַ דריטעל און קאַטשעל, דאַן

נאך א דריטעל, ביז אין אלע פיער טהיילען. דאס קאטשלען דארף צוויי מאל ווידערהאלט ווערען, אבער, ניט פערגעסען, אונטערצור־שיטען צו ביסלעך מעהל.

דאן שיט אריין אביסעל מעהל אויפ'ן דנא פון א פענדעל, אדער גאר א געוועהנליכע באק־בלעך, לעג ארויף דאס טייג און זאל עס בלייבען אויפ'ן אייז א האלבע שטונדע. דאן קאטשעל עס ווידער צוויי מאל ווי פריהער. לעג עס ווידער אמאל אויפ'ן אייז אויף א שטונדע, גיב עס נאך צוויי קאטשעל, מאך עס גלייך אין אלע זייטען און עס איז פארטיג געברויכט צו ווערען.

אט דאס איז דאס טייג אם בעסטען פאר א פאי, אדער ווי מען רופט עס אין אידיש, פאר א שטרודעל.

430. מיטעלמעסיגער פאף פעיסט.

צו יעדען פונט מעהל לעג אריין אכט אונצעס פוטער און פיער אונצעס קריסקא, אדער, ווען מען וויל בלויז פוטער, דאן זאל עס זיין 13 אונצעס פוטער צוזאמען. די פוטער זאל אריינגעהאקט ווערען אין מעהל, ניט אריינגעריבען. דאן זאל מען דאס אויסמישען מיט עטוואס ווייניגער ווי א פאינט וואסער. לייכט אויסקאטשלען ביז עס איז א האלבען אינטש דיק. עס זאל עטליכע מאל אויסגעקאטשעלט ווערען ביז די גאנצע פוטער איז איינגעזאפט און אויסגעמישט.

דאס איז, ווי מען זאגט, א גאנץ געוועהנליכער פעיסטרי טייג. פאף פעיסט בענויטהיגט א הייסען אויווען.

431. א טייג פאר א פראסטען פאי.

צוויי קאפעס פוטער, דריי קאפעס מעהל. מיש אוים מיט צוויי קאפעס פאר א ביסקיט טייג און פערברויך די דריטע קאפע צום אויסקאטשלען.

אויב א בעל־הבית'טע וויל מאכען א פליישיגען פאי, קען זי געברויכען ענטוועדער צוויי קאפעס קריסקא, אדער גאר צוויי קאפעס שמאלץ. היהנער־שמאלץ איז דאס בעסטע. קאטשקע שמאלץ קומט

נאָך דעם. געגזען־שמאַלץ איז דאָס דריטע אין דער רייהע. ברוסט־פעט איז דאָס פיערטע.

432. עפּעל פּאַי.

זיסע עפּעל ווערען ניט גאַנץ ווייך אין באַקען אָדער קאָכען. דער־פאַר זאָל מען געברויכען זויערע עפּעל, אָדער עפּעל, וואָס זיינען זויער־לעך. זיי זאָלען פריהער אָבגעשיילט ווערען, דאַן צושניטען אין דינע שטיקלעך.

נאָכדעם ווי די פּאַי־פּאַן האָט געקריגען די ערשטע טייג־דעק, דאַן זאָלען אַרומגעלעגט ווערען ביי די זייטען פון דער פּאַן שטיקלעך עפּעל איינס נעבען אַנאַנדער, און דערנאָך קען מען אָנפילען די גאַנצע פּאַן, און צודעקען מיט דער צווייטער טייג־דעק. דאָס זאָל גוט בעדעקט ווערען מיט צוקער, אויף דעם לעגט מען אַרויף ענטוועדער קליינע שטיקלעך פּוטער, אָדער, ווען עס איז פליישיג, קליינע שטיק־לעך פעט. איבער דעם זאָל מען איבערשיטען אַביסעל אָנגעריבענעם נאָטמעג. טונק נאָכהער אייןביידע פינגער אין וואַסער און בעשפּריץ דעם פּאַי. אָבער ניט צופיעל. שטעל עס באַקען אין אַ שנעלען אויוועןֿ.

אין עפּעל־פּאַי קען מען אַריינלעגען אַביסעל לעמאָן־עקסטראַקט מיט אַביסעל אינגבער. אין אַזאַ פאַל זאָל מען ניט געברויכען קיין וואַסער.

אין פריהלינג, ווען די ערשטע עפּעל קומען אַרויס, קען מען פון זיי ניט מאַכען קיין פּאַיעס. מען קען אָבער פון דיעזע עפּעל מאַכען עפּעל־זאָפּט (סאָס) און אָבצוקערן צום געשמאַק. דערפון קען מען מאַכען דאָס געפילעכץ.

433. ענגלישע פרוכט פּאַיעס.

פּאַיעס אין ענגלאַנד, ווערען געמאַכט אין פּודינג־פּאַנען, אָהן אַן אונטערדעק פון טייג. אַנשטאָט דעם לעגט מען אַ שטיקעל טייג אַרום דער פּאַן, מען פילט אָן די פּאַן מיט פרוכט און דאַן לעגט מען דאַרויף אַ טייג־דעק. דאָס זאָל מען סערווירען ענטוועדער מיט

געקאָכטען קאָסטארד אָדער דיקע סמעטענע און דאָס איז אויס־געצייכענט.

טשעררים, ראסבעריעס, און רויטע קאָררענטס,פלוימען און אַלע ארטען פיטשעס, זיינען אויסגעצייכענט פאַר אַזא צוועק.

דיעזע פאַיעס ווערען אימער סערווירט מיט לעפעל, ווייל זיי זיינען ניט שטייף גענוג.

434. טשעררי פּאַי.

איהר זאָלט קיינמאָל ניט פּרובירען באַקען אַנדערע, אויסער זויערע טשעררים. עס איז בעסער ניט ארויסצונעהמען די ביינדלעך (קערענדלעך). די אונטער־דעק זאָל פריהער גוט אויסגעשמירט ווערען מיט איי־ווייסעל. דאַן זאָל מען אויסלעגען די טשעררים, ארויפלעגען די דעק, ארויפשיטען היבשלעך צוקער און באַקען.

435. קאָקאָ־נוס פּאַי.

לעג אריין טהעע אָדער פריש־אָנגעריבענע קאָקאָ־נוס אין אַ קאווע קאָפּע און פיל דאָס אָן מיט מילך. מיש אוים צוויי עס־לעפעל מעהל בעזונדער מיט אַ קאָפּע מילך און לאָז עס קאָכען ביז עס ווערט גע־דיכט. לעג אריין אַ טהעע־לעפעל פּוטער ווען עס איז נאָך וואַרעם. ווען עס קיהלט זיך אָב, לעג אריין די גוט־צושלאָגענע געלעכלעך פון צוויי אייער, אַביסעל מעהר ווי אַן עס־לעפעל צוקער. מיש אַלעס גוט אוים מיט׳ן קאָקאָ־נוס און דאַן איז דאָס פאַרטיג אָנצופילען דעם פּאַי.

מאַך אַ מערינג (mringue) פון די ווייסלעך זיי צושלאָגענדיג מיט דריי עס־לעפעל מעהל־צוקער. ווען דער פּאַי איז פאַרטיג אָב־געבאַקען, דאַן זאָל מען דעם מערינג אויסשפּרייטען פון אויבען, דאַן זאָל מען עס אריינשטעלען צוריק אין אויווען ביז עס ווערט אַביסעל ברוין.

מען קען דיעזען פּאַי באַקען בלויז מיט אַן אונטערשטע דעק אָהן מערינג און דער קאָקאָ־נוס איז אויסגעצייכענט אויך אָהן דעם.

יעדע ווירטהין, וואָס וויל מאַכען אַזאַ פּאַי, זאָל עפענען דעם

קאקא־נוס, אברייניגען פון דער שאלאכץ און איהר איינווייקען איבער נאכט. דאס איז דאן ווייך און געשמאק צום עסען.

436. קרענבעררי פאי.

דעמפף א האלבעס פונט קרענבעררי‌עס אויף 15 מינוטען אין א פאינט וואסער, לעג צו א פאינט גראנולירטען צוקער און לאז דאס קאכען נאך 10 מינוטען. לאזט עס אזוי אבקיהלען, ביז עס זעהט אוים ווי פרעלעס, אדער פערקיהלטע פיש־יויך. דאן לעגט אוים אן אונטערשטע פאי־דעק. לעג ארויף די קרענבעררי‌עס און דעק זיי צו מיט שטרייפען פאי־טייג. עס זאל אויסזעהן ווי סטענגעס, הין און הער.

אזוי ווי די קרענבעררי‌עס זיינען שוין כמעט פארטיג אבגעקאכט פון פריהער, דערפאר איז דער פאי פארטיג אזוי שנעל ווי דאס טייג איז דורכגעבאקען.

437. קאסטארד פאי.

לעג אריין 8 אייער צו א קווארט מילך. די מילך זאל זיין פער־זיסט און אבגעבריהט, דאן זאל מען עס לאזען זיך אבקיהלען איידער מען טהוט אריין די אייער. לעג אריין א זאלץ־לעפעלע זאלץ און אביסעל נאטמעג. זאל די פאי־דעק ווערען אביסעל פערהארטעוועט דורך אריינשטעלען עם פריהער אין אויוען אויף דריי מינוטען צום באקען. דאן פילל עם אן מיט קאסטארד און שטעל עס באקען.

צו פרובירען א קאסטארד, זאל מען דריקען לאנגזאם ביי די זייטען. אויב דער קאסטארד ווייזט נאך מילך, איז ער ניט פארטיג. אויב ער איז וואסערדיג, איז ער שוין פארטיג אדער נאך מעהר ווי פארטיג.

438. גוסבעררי פאי.

די גוסבעררי‌עס מוזען זיך פריהער קאכען, גוט פערזיסען און דאן ערשט געברויכען פאר די נעפילעכץ אין פאי. מען באקט אזא פאי מיט צוויי דעקען.

439. לעמאָן פּאַי.

לעז אויף דריי עס־לעפעל קאָרנסטאַרטש אין דריי עס־לעפעל קאַלטעס וואַסער. גיס אויף זיי אַרויף דריי פולע קאַפּעס קאָכעדיגעס וואַסער, דערביי זאָל מען ניט פערגעסען צו דערהיטצען די קאַפּע אייּ־דער מען פּילט זי אָן מיט קאָרנסטאַרטש, זאָנסט וועט עס ניט גוט אויפקאָכען און דער סטאַרטש וועט ניט ווערען גערעכט. לעג צו צוויי פולע קאַפּעס גראַנולירטען צוקער, די צומאַלענע שאָלאַכץ און דעם זאַפּט פון צוויי לימענעס, און ווען דאָס אַלעס קיהלט זיך אָב, אַריינ־לעגען צוויי גוט־צושלאָגענע אייער.

אנשטאָט קאָרנסטאַרטש, קען מען אויך געברויכען דריי רויהע קאַרטאָפעל צוריבענע.

צורייבענדיג די לימענעס אָדער אָראַנדזשען, זאָל מען אכטונג געבען, אַז מען זאָל אָנרייבען בלויז דעם געלבען טהייל און קיינעס פון דעם ווייסען.

440. פלייש־פּאַי.

פלייש־פּאַי קען געמאַכט ווערען מיט אָדער אָהן פלייש, מיט אָדער אָהן שאַרפע משקה.

מען קען אין דעם אריינלעגען אַלע בעקאַנטע פרוכטען, און מען קען אין דעם אריינלעגען בלויז ראָזשינקעס, עפּעל אָדער ציטראָן.

אויב מען וויל אין דעם אריינלעגען פלייש, דאַן מוז דאָס פלייש זיין זעהר פריש. יעדעס שטיקעל פעט און ביין זאָל זיין ארויסגע־נומען, דאָס קאָכען ביז עס ווערט זעהר צאַרט און דאַן צוהאַקען. עס דאַרף ניט זיין צו דין צוהאַקט. דאָס זאָל אויסגעמישט ווערען מיט די פרוכטען און ברענדי, עס זאָל אַזוי שטעהן וועניגסטענס 30 שטונ־דען (די אַמעריקאַנער לאָזען עס ניט וועניגער ווי אַ מאָנאַט), דאַן זאָל מען צוגיסען נאָך אַביסעל ברענדי, איבערקנעטען, אָנפּילען דעם פּאַי און שטעלען באַקען.

441. נאָך אַ מין פלייש־פּאַי.

צוויי פונט מאָגערעס רינד־פלייש, אָבגעקאָכט גאַנץ ווייך און

צוהאקט, א האלבעס פונט ברוסט־פעט, אנדערטהאלבען פונט ראַ־זשינקעס, איין פונט קאררענטס, א האלבעס פונט ציטראָן, א האלבען זיסען עפעל. אלע מינים געווירץ, פעפער און זאלץ אזוי פיעל ווי מען קען פערברויכען צום געגאנטען פלייש, א האלבען פאינט מאַ־לאסעס און א האלבעס פונט לייכט־ברוינעם צוקער, דריי פאינט סיידער און איין פאינט ברענדי.

(נאכבעמערקונג : — עס זיינען דא נאך עטליכע מינים פלייש־פאיעס מיט וועלכע די אמעריקאנער לאבען זיך זעהר. אבער מיר וועלען זיי דא ניט דערמאהנען. אידען וועלען אין זיי געפינען ווענינ וואס געשמאק. מיר וועלען אלזא בעסער איבערגעהן ווייטער).

442. מאלאנעס פאי.

דריי געלעכלעך פון אייער, איין טהעע־קאפע ברוינעם צוקער, א האלבען נאטמעג, צוויי עס־לעפעל פוטער, צושלאג גוט צוזאמען, מיש אריין איין קאפע מאלאסעס און דאן לעג צו די ווייסלעך פון די אייער, באק דאס אויף פעיסטרי־טייג.

די זאפט פון איין לימענע, וועט דאס געבען א בעזונדערען טעם.

אויב מען וויל, דאן קען מען געברויכען סירופ פאר דיעזען פאי, וואס איז נאך בעסער פון מאלאסעס. עס איז א טהייערער מאכל פאר קינדער.

443. פאמקין פאי.

פאמקין (Pumpkin), קירבעס אדער באסטאן, איז בעקאנט אין דער גאנצער וועלט. אבער די אמעריקאנישע ווירטהין, פערשטעהט אם בעסטען ווי צו מאכען דערפון געברויך אין איהר קיך.

פאר א פאמקין־פאי בענעהטיגט מען, פאר אלעמען, א רייפען קירבים מיט א ריינער און גלאטער שאלאכץ. צושנייד דאס, נעהם ארויס די קערענדלעך צוזאמען מיט דעם אינוועניגסטען ווייכען טהייל. דאן שייל אב די שאלאכץ פון יעדען שטיקעל בעזונדער, צושנייד דאס אין גאנץ קליינע שטיקלעך. לעג דאס אריין אין זעהר ווענינ וואסער, אדער גראדע אין אזוי פיעל אום דאס זאל ניט צוברענט ווערען. ווען

דאסווערט ווייך, זאל עס צוריבען ווערען מיט א גרויסען לעפעל אדער קאלאנדער (colander). צו יעדער קאווע־קאפע פאמקין לעג אריין פיער אייער, איין פאינט מילך, דריי־פערטעל עס־לעפעל דזשינדזשער, צוויי עס־לעפעל מעהל, איין גילל מאלאסעס און א פערטעל־פונט ברוינעם צוקער. ווען מען וויל, קען מען אריינלעגען אינגבער אנשטאט דזשינדזשער, דאן איז גוט אריינצוגיסען א גילל ברענדי.

פאר פאמקין פאיס זאל מען, מיט דריי מינוטען פריהער, אבבאקען די דעקען און ווערהענד דעם באקען צושטעכען, כדי זיי זאלען זיך ניט אויפבלאזען.

מאלאסעס ווערען, מייסטענטהיילס געברויכט, אי אנשטאט צוקער, אי צו מאכען טונקעל דעם פאי.

444. רהובארב פאי.

אויב דער רהובארב איז יונג און ווייך, דאן דארף מען איהם ניט קאכען איידער מען לעגט איהם אריין אין פאי.

די דעקען זאלען אבגעשמירט ווערען מיט'ן ווייסעל פון אן איי און אריינגעזעצט אין אויווען אויף צוויי אדער דריי מינוטען צו ווערען הארט איידער דער רהובארב ווערט אריינגעלעגט.

ניט פערגעסען צו געברויכען א סך צוקער מיט'ן רהובארב.

ווען די שטעקעלעך, אדער מיטעלע טהיילען זיינען גרויס, דאן זאל מען פריהער דעמפפען דעם רהובארב.

445. טארטס.

דער נאמען טארט בעדייטעט אפען, אדער, בעסער געזאגט, צו יעדען פאי אדער געבעקס, וואס ווערט געבאקען אפען, דאס הייסט, בלויז מיט אן אונטערשטע דעק.

דאן זאל הייסען טארט, א קליינער פאי.

צו דיעזען צוועק זאל מען אויסקאטשלען דאס טייג זעהר דין און אריינלעגען דריי רונדען אין דער פאן. מען זאל זיי לייכט צוזאמענדריקען, איבערהויפט ביי די זייטען. דאן זאל מען דיעזע דעק צושטע־

כען אין מיטען מיט א גאָפּעל. פּילל עס אָן מיט וואָס דו ווילסט און באַק אין א הייסען אָדער שנעלען אויוּוען.

ווען סטראָבעררי‌עס, הייקעלבעררי‌עס אָדער ראַסבעררי‌עס זיינען דאָ, זאָל מען זיי פריהער אריינלעגען אין א כלי, גוט בעשפּרינקלען מיט צוקער, אריינשטעלען אין אויוּוען אויף א ווײַלע ביז דער צוקער איז צוגאַנגען, דאַן ערשט זאָל מען דערמיט אָנפּיללען די פּאַן מיט דער טייג־דעק און באַקען.

ווען מען בעדיענט זיך אָבער מיט פּרעזערוווירטע פרוכטען, דאַן דאַרף מען דאָס ניט טהאָן.

446. טשיז קייק.

טשיז־קייק אָדער קעז־פּאַי זאָל מען אַזוי פּאַרבערייטען:

צושלאָג א פּונט פּוטער מיט א האַלבעס פּונט צוקער, אריינלעגען די גוט־צושלאָגענע געלעכלעך פון פיער אייער און איין עס־לעפעל מעהל, וואָס מען האָט גוט אויסגעמישט פון פריהער מיט אביסעל מילך אָדער וואַסער.

אין דיעזער פּערמישונג זאָל מען אריינלעגען דעם זאַפט און די אָנגעריבענע שאָלאַכץ פון א לימענע און ווען דאָס אַלעס איז גוט אויסגעמישט, זאָל מען אריינפיהרען א האַלבען פּאַינט מילך וואָס מען האָט דערהיטצט אין א דאָבעל־באָילער אָדער א כלי וואָס איז געשטאַנען אין א פּאַן הייסעס וואַסער. דאַן זאָל מען עס מישען ביז עס ווערט געדיכט. די פּערמישונג זאָל מען פריהער אָבקיהלען איידער מען פּיללט דערמיט אָן די פּאַן.

447. לעמאָן טשיז־קייק.

צושלאָג א פערטעל פּוטער מיט א פּונט צוקער, לעג צו די זאַפט פון צוויי לימענעס און די צוריבענע שאָלאַכץ פון איין לימענע און אָנדערטהאַלבען עס־לעפעל קאַלטעס וואַסער.

לעג דאָס אַלעס אריין אין א דאָבעל־באָילער און שטעל עס ארויף אויפ'ן פייער. ווען דער צוקער האָט זיך צושמאָלצען, לעג צו צוויי גוט־צושלאָגענע אייער און מיש ביז אַלעס ווערט געדיכט.

דערמיט קען מען מאכען קליינע פאיעס און מען זאל דאס עסען קאלט. אויב עס איז גוט צוגעדעקט און מען האלט עס אין דער קיהל, קען עס שטעהן א מאנאט.

448. פודינג.

פודינג, ווען ריכטיג געמאכט, און צו דער צייט, איז אן אויס־געצייכענטע שפייז, און אויך א נאהרהאפטע שפייז.

די גוטע הויז־ווירטהין בעגרייפט, אז קיין ברויט אדער ברויט־ברעקלעך זאלען ארויסגעווארפען ווערען, ווייל דיעזעס קען לייכט פער־וועדעט ווערען אין א גוטען פודינג.

פודינג פערלאנגט אויך געוויסע סאסען אום צו געבען דעם פו־דינג דעם ריכטיגען און פאסענדען טעם.

מיר וועלען אלזא אנפאנגען מיט די סאסען.

449. געוועהנליכע ברענדי אדער וויין סאס.

מיש אויס א שטיקעל פוטער, אזוי גרויס ווי א נוס, מיט א קליי־נע קאפע צוקער (ברוינער איז דער בעסטער). מיש אריין אין דעם אן עס־לעפעל מעהל מיט צוויי עס־לעפעל וואסער און ארבייט דערפון אויס א גוטע אויסמישונג. דאן לעג אין דעם אריין די פוטער מיט'ן צוקער, און, בשעת מעשה, גיס אריין א האלבען פאינט קאכעדיגעס וואסער. קאך, בעשטענדיג מישענדיג ביז דער סאס ווערט אזוי גע־דיכט ווי מאלאסעס. גיס אריין וויין, ברענדי, אדער לימענע, וואס דיר געפעלט אם בעסטען. צו דעם איז אויך גוט אביסעל סירופ פון פרעזערווירטע פרוכטען.

450. קריעם סאס.

צושלאג א האלבע קאפע פרישע פוטער ביז עס ווערט ווי א גוטע סמעטענע. מיש אריין לאנגזאם א פולע קאפע מעהל־צוקער, האלט עס אין שלאגען די גאנצע צייט. ווען דאס איז שוין ווי א פאלשטענדיגע

סמעטענע, לעג אריין פיער עס־לעפעל גוטען קריעם און א טהעע־לע
פעלע וואנילא־עקסטראקט.

אלעס הענגט אב פון דער סאס, וואס זאל זיין ריכטיג צוקלאפט,
דאן איז עס פארטיג צום געברויכען.

451. שוים־סאס.

שוים סאס אדער Frothed sauce ווערט אזוי געמאכט:

לעג אריין די געלעכלעך פון צוויי אייער אין א שיסעל מיט
צוויי קליינע לעפעלעך צוקער, די אנגעריבענע שאלאכץ פון א לימענע,
א וויינגלאז מיט ווייסען וויין און איינינע טראפען וואנילא־עקסטראקט.
לעג אלעס אריין אין א דאבעל־באילער און וועהרענד דאס שטעהט
איבער'ן פייער, זאל מען דאס האלטען אין קלאפען ביז עס ווערט
א גרויסער שוים.

די הויז־ווירטהין זאל אויפפאסען צו מאכען דיעזען סאס ווען
דער פודינג איז פאלשטענדיג פארטיג און באלד סערווירען, זאנסט
צושמעלצט זיך דער שוים.

452. מאלאסעס סאס.

איין קאפע מאלאסעס, א האלבע קאפע וואסער, איין עס־לעפעל
פוטער, קאך צוזאמען און גיס אריין אביסעל וואנילא עקסטראקט.
מען זאל דאס סערווירען הייסערהיים מיט דזשינדזשער קייק אדער
א טונקלען פודינג.

453. מלאכים פודינג.

דער מלאכים פודינג אדער Angel pudding ווערט אזוי צו־
בערייטעט:

צוויי אונצעס צוקלאפטען צוקער, צוויי אונצעס פוטער, צוויי אונ־
צעס גוט אויסגעטריקענטעס מעהל, די צוריבענע שאלאכץ פון א לי־
מענע, די געלעכלעך פון צוויי אייער און דאס ווייסעל פון איין איי
און א האלבען פאינט קריעם. צושמעלץ די פוטער און דעם צוקער

לאנגזאם איבער'ן פייער. נעהם עס אוועק פון פייער, און ווען דאס איז שוין באלד קאלט, גיס עס ארויף לאנגזאם איבער'ן מעהל מיר־שענדיג, כדי עס זאל ניט ווערען קיין פערהארטעוועטע טהיילען.

ווען דאס איז שוין גוט אויסגעמישט, לעג אריין די לימענע־שאלאכץ, די צושלאגענע געלעכלעך פון די אייער, און צולעצט, פאר'ן באקען, דאס ווייסעל, וואס זאל צושלאגען ווערען אין א שוים. גיס דאס אריין אין 12 קליינע קאפעס, זיי אנפילענדיג בלויז אויף דער העלפט, באק אין א שנעלען אויווען 20 מינוטען, אדער ביז דער פו־דינג קריעגט א ברוינעם קאליר. זיי מוזען סערווירט ווערען אויף סאס און ניט שטעהן פיעל, זאנסט פערליערען זיי זייער לייכטקייט.

454. עפעל שארלאט.

נעהם אן אלטע באק־פאן, ווייל דיעזער פודינג מאכט אלעס שווארץ. דאן שייל אב און צושנייד אין פערטלען גוטע זאפטיגע עפעל. לעג אריין א רייהע פון זיי אין א כלי, בעשפרענקעל מיט אביסעל צוקער, ווארף ארויף עטליכע שטיקלעך פוטער, און אביסעל נאטמעג. צושנייד זעהר דין עטליכע שטיקלעך ברויט און שמיר זיי אן מיט פוטער, דאן דעק דערמיט צו די עפעל. אזוי לעג רייהע נאך רייהע, עפעל און ברויט. די אויבערשטע רייהע זאל זיין עפעל. דעק צו גוט מיט אן אנדער כלי אדער פאן און באק דריי שטונדען אין א מיטעל־מעסיג הייסען אויוועז. סערוויר עס מיט סאס.

455. אלטער בחור פודינג.

אלטער־בחור פודינג, אדער **Bachelor's pudding**, ווערט געמאכט פון פיער אונצעס ברויט־ברעקלעך, פיער אונצעס קאררענטס, פיער אונצעס עפעל, אלעס צוזאמען גוט צוהאקט, און אויסגעמישט מיט צוויי אונצעס צוקער, דריי גוט־צושלאגענע אייער און איינינע טראפען לעמאן־עקסטראקט.

דאס זאל מען גוט אויסמישען און אריינלעגען אין א פורעם גוט אויסגעשמירט מיט פוטער, גוט צובינדען און לאזען דאס זאל זיך קאכען דריי שטונדען.

456. ברויט פודינג.

ברויט־פודינג מוז ארויסקומען גוט און דעליקאט. דאס אלעס גע־שעהט ווען מען איז פארזיכטיג ביי דער צובערייטונג. ווען ניט, קומט אלעס ארויס „מיט דער פוטער ארונטער", אדער, בעסער געזאגט, אהן טעם און אבשייליך.

פאר אלעמען זאל דאס אלט־געבאקענע ברויט זיין ריין. מען זאל דאס שניידען פון א גאנצען לאבען, אדער, ווען דאס איז שוין צור־שניטען, זאל עס זיין פריי פון ברעקלעך וואס האבען זיך אן דעם אנגעקלעפט. איין שטיקעלע פערשימעלטעם ברויט וועט קאליע מאכען א גאנצען פודינג.

אויב דאס ברויט איז אין טרוקענע פענעצער, זאל מען אבשניידען דערפון די קארעס, אדער דיקען, און דאס איבעריגע זאל מען איינ־ווייקען אין ווארעמעס וואסער, עס אזוי אויסדריקען, אז דערפון זאל ארויס יעדע פייכטקייט, און דאן דאס אויסמישען מיט טרוקענע ברעק־לעך אדער קרעקער־דאסט.

אייער, און צוקער פראפארציאנעל : דאס הייסט, צו פיער אייער איין קווארט מילך מיט וועלכע מען זאל פערברויכען פיער אונצעס ברויט ווען עס איז טרוקען. מען זאל עס אבצוקערן, צים טעם, געדענקענדיג, אז פודינג איז זיסער איידער ער ווערט געבאקען ווי נאכדעם.

עס ווערט בעהויפטעט, אז ניט מעהר ווי אביסעל נאטמעג זאל מען ניט ארייגלעגען אלס פלייוואר. פון דעסטוועגען שאדעט ניט אביסעל אינגבער, אנגעריבענע לימענע־שאלאכץ אדער אביסעל וואַ־נילא. עטליכע ראזשינקעס, מעג מען אויך ארייגלעגען. אבער קיין פרוכט, ווייל דאס איז ניט גוט.

מען דארף בעמערקען, אז מען געברויכט ניט קיין פוטער, אבער די פאן, וואוהין מען דארף ארייגלעגען דעם פודינג, זאל זיין גוט אויסגעשמירט מיט פוטער.

אויב דיעזער פודינג איז פארזיכטיג געבאקען, איז ער איינע פון די פיינסטע דעליקאטעסען.

457. ברויט און פוטער פודינג.

צושנייד שטיקער אלטעם ברויט, אונגעפעהר א האלבען אינטש דיק, בעשמיר זיי מיט פוטער, אבער ניט צופיעל. די פוטער זאל זיין ווייך גענוג, אז זיי זאלען קענען גוט צושמירט ווערען. לעג אויס די שטיקלעך ברויט אין א כלי, ווי פאר ברויט־פודינג, זאלען זיי ניט ליעגען איינס איבער אנאנדער, זאנדערן איינס נעבען אנאנדער. גיס ארויף קאסטארד געמאכט פון פיער אייער (גוט צושלאגען, זאלץ, פיער עס־לעפעל לייכטען ברוינעם צוקער און א קווארט מילך). באק אין א מיטעלמעסיגען אויווען א שטונדע. מען דארף פון דעם ברויט ניט אבשניידען די קארעם ווי ביי דעם פריהערדיגען פודינג.

458. קאבינעט פודינג.

דאס איז א גוטער פלאן וואו אהין צו טהאן אלט־געבאקענעם קייק.

לעג אויס רייהען ספאנדזש־קייק אין א מיט־פוטער־אויסגע־שמירטע פאן אדער פורעם.די שטיקלעך קייק דארפען זיין עפעס וועניגער ווי אן אינטש דיק. דער קייק זאל זיין אויפ'ן גאנצען דנא און ארום די זייטען. אויב זיי ווילען זיך ניט צוקלעפען, געברויך אביסעל איי־ווייסעל ביי די עקען און דאס וועט זיי צוזאמענהאלטען.

שנייד אן נאך אביסעל קייק, זעקס אדער אכט קאקא־נוס מא־קארונס, אביסעל ראזשינקעס, א זשמעניע מיט קורענטס און אביסעל צוריבענע ציטראן און לעג דאס אריין אין דער פאן. מאך א קאס־טארד ווי אנגעצייגט אין נומער 457, גיס עס ארויף אויפ'ן פודינג, דעק עס גוט צו, שטעל עס אריין אין א פאן וואסער און לאז עס באקען אויפ'ן אויווען אדער אין אויווען. אנדערטהאלבען שטונדען איז גע־נוג. עס זאל סערווירט ווערען מיט וויין־סאס.

459. טשאקאלאט און פיעטש פודינג.

קאך אב אדער דעמפף א קאן פיטשעס ביז זיי זיינען גענוג ווייך זיי גוט צו צושלאגען. אויב זיי זיינען ניט זיס גענוג, זאל מען צו־

שיטען צוקער. עס זאָל גוט צוקאָכט ווערען, צומישענדיג אָן אונץ פּוטער. צומאָהל 4 אונצעס טשאָקאָלאַד זיסען אין אַ פּאַינט מילך און דאַן קאָך עס, מישענדיג ביז עס ווערט זעהר גלאַט. אין דעם זאָל מען אַריינלעגען פיער גוט־צושלאָגענע אייער. גיס אַרויף דיעזע פערמישונג אויף די פּיעטשעס, וועלכע זאָלען זיין אין אָרט, גוט אונ־טערגעשמירט מיט פּוטער. דאַן באַק אין אַ מיטעלמעסיגען אויווען, לאַנגזאַם, אונגעפעהר אַ פערטעל שטונדע.

460. קאָקאָ־נוס פּודינג.

צומיש אַ פערטעל פונט צומאָלענע קאָקאָ־נוס מיט דריי עס־לעפעל ברויט־ברעקלעך, גוט צומאָהלען, און די זעלבע מאָס פּול־ווערייזירטען גראַנולירטען צוקער. לעג אַריין אַ טהעע־לעפעל פּוטער, עס זאָל זיין גענוג ווייך אַז מען זאָל עס קענען גוט דורכמישען מיט דעם איבריגען.

לעג אַריין אַ זשמעניע ראָזשינקעס, איבערגעשניטען אין צווייען, און די אָנגעריבענע שאָלאַכץ פון אַ לימענע. דערהיטץ אַ קאָפּע מילך ביז צום קאָך־פּונקט און גיס דאָס אַרויף אויף׳ן פּודינג. פריהער זאָל מען עס דורכזייען צוזאַמען מיט צווי גוט־צושלאָגענע אייער. דאָס אַלעס זאָל אַריין אין דער פערמישונג. בעשפּרינקעל מיט אביסעל נאָטמעג פון אויבען און באַק אין פאַן אונטערגעשמירט מיט פּוטער, צוואַנציג מינוטען.

461. קאַללעדזש פּודינג.

צוויי פולע קאָפּעס איבערגעזיפּטעס מעהל, צוויי פולע טהעע־לעפעל בייקינג־פּאַודער, איין טהעע־לעפעל זאַלץ, דריי טהעע־לעפעל פּוטער, איין קאָפּע צוקער, צוויי אייער, איין קאָפּע זיסע מילך. זיפּ צוזאַמען דאָס מעהל מיט דעם בייקינג־פּאַודער און זאַלץ; צושלאָג די פּוטער און צוקער אין אַ סמעטענע. דאַן גיס אַריין די מילך, מיש אַריין דאָס מעהל, און ענדליך די ווייסלעך פון די אייער וועלכע זיינען גאַנץ שטייף צושלאָגען געוואָרען. באַק אין אַ גיט־טיעפע פאַן. דאָס זאָל מען עסען הייסערהייט, מיט לעמאָן אָדער ווייַן סאָס.

אין אויסזעהן און געשמאק איז קאַללעדזש פודינג ווי געוועהנ־ליכער קייק. מען דארף איהם דערפאַר אָבפּרובירען מיט א שטרוי.

462. באָרג־טהוי פודינג.

איין פאינט מילך, געלעכלעך פון צוויי אייער, צוויי עס־לעפעל קאַקאַ־נוס, א האלבע קאָפּע ראָלד קרעקער, א טהעע־לעפעלע לימענע זאפט. מיש אלעס אוים צוזאמען. באק א האלבע שטונדע. ווען עס ווערט פארטיג, בעדעק מיט א פראָסטינג פון די ווייסלעך פון ביידע אייער און א קאָפּע צוקער.

463. דאמפלינגס.

ווען מען וויל קאָכען דאמפלינגס (dumplings) זאָל מען זיי מאַ־כען פון ביסקיט מעהל.

קאטשעל זיי אוים א האלבען אינטש דיק, צושנייד אין פיער־עקיגע שטיקלעך. לעג אריין די פרוכט אין מיטען, וויקעל אריבער דאס טייג און וויעקעל איין דעם דאַמפּלינג אין א טיכעל (cloth), ניט צו פעסט, ווייל מען מוז לאָזען פּלאַטץ דער דאמפלינג זאָל אויפגעהן.

אזעלכע דאַמפּלינגס דארפען קאָכען דריי־פערטעל שטונדע. מען זאָל זיי סערווירען אזוי שנעל ווי זיי זיינען פארטיג, זאָנסט ווערען זיי צו שווער.

פאר געבאַקענע דאַמפּלינגס דארף מען מאכען א גוטען פּאַי־דעק.

464. עפּעל דאַמפּלינגס.

די הויפּטזאַך איז, אז די עפּעל זאָלען זיין גוט. דאן זאָלען זיי ווערען אויסגעהוילט, אָבגעשיילט און אָנגעפילט מיט צוקער, אינגבער אָדער לעמאָן־פלייוואָר, א קליין שטיקעל פּוטער.

עפּעל דאַמפּלינגס זיינען אם בעסטען ווען מען דעמפּפט זיי, אָבער, אין אזא פאַל, וועט מען זיי פריהער דארפען קאָכען א גאַנצע שטונדע איידער מען דעמפּפט זיי.

465. דזשינדזשער ברויט פּודינג.

צוויי קאָפּעס ברויט ברעקלעך, איין קאָפּע מעהל, איין קאָפּע גאָלדענער סירופּ אָנגעוואָרעמט, איין האַלבע קאָפּע דינער צוקער, אַ האַלבע קאָפּע קריסקאָ, אָדער דריי־פערטעל קאָפּע פּוטער, אַביסעל זאַלץ, אַ טהעע־לעפעלע דזשינדזשער, מיש גוט אוים מיט אַ גוט־צושלאָגענעם איי, קאָך אין אַ פּוטער־פּורעם דריי שטונדען און סער־וויר מיט הייסען סאָס.

466. אַ שנעלער פּודינג.

דאָס מאַכט מען ענטוועדער פון ראַי (קאָרן) מעהל, אָדער גאָר פון אינדיען פלאַוער (געלע מעהל). ווען דאָס ווערט געמאַכט פון ראַי־מעהל, אייער און מילך, הייסט עס אַ „מינוטען־פּודינג״.

פאַר אַלעמען דאַרף מען האָבען פּאַרטיג וואַסער, וואָס האַלט גוט אין קאָכען. מיש אוים פינף אָדער זעקס עס־לעפעל געלעס מעהל מיט קאַלטעס וואַסער און מאַך פריהער אַ ווייכען פּאַפּ. דאַן גיס צו לאַנגזאַם פון דעם הייסען וואַסער ביז אַלעס זעהט אוים ווי איין פליסיגקייט. דאַן שיט אריין דאָס מעהל אין קאָכעדיגען וואַסער און מיש אַזוי לאַנג ביז עס ווערט געדיכט. דאַן נעהם אַביסעל טרוקענעס מעהל און שיט אריין, דורך די פינגער, לאַנגזאַם. מען דאַרף דאָס קאָכען אונגעפעהר צעהן מינוטען און עס דאַרף ווערען אַזוי האַרט, אַז מען זאָל עס קוים קענען מישען.

דאָס קען מען עסען מיט מאָלאַסעס אָדער מייפּעל סירופּ.

(נאָכבעמערונג: מיר גיבען דאָ די פאָלשטענדיגע פאָרשריפט לויט די אַמעריקאַנישע קאָך־ביכער. אין דער ווירקליכקייט אָבער, זיי־נען מאַנכע אידישע פרויען בעסער בעקאַנט מיט דיעזער אַרט קאָכען.

די אַמעריקאַנישע רופען עס פּודינג, און אויף אידיש הייסט עס מאַמאָליגע, ווען עס איז געמאַכט פון געלע מעהל, און לעמעשקע, ווען עס איז געמאַכט פון רעטשענע מעהל. און אַזוי ווי אי אַ מאַמאָליגע, אי אַ לעמעשקע, מוזען געקאָכט ווערען מעהר ווי צעהן מינוטען, דער־פאַר דענקען מיר, אַז די אידישע פרוי קאָכט עס בעסער לויט איהר

אייגענע מעטהאָדע, אָדער לויט דער מעטהאָדע וואָס מיר האָבען שוין פריהער אָנגעוויזען).

467. געבאַקענער אינדיאַנישער פודינג.

בריה אָב אַ האַלבע קוואָרט מילך, און גיס דאָס אַרויף אויף פיער עס־לעפעל קאָרן־מיעל (געלע מעהל), לעג צו אַ טהעע־לעפעלע זאַלץ און אַ קליינע קאָפּע מאַלאסעס, אַ טהעע־לעפעלע פוטער און אַ פולע טהעע־לעפעלע פּולווערייזירטען אינגבער אָדער אַ האַלבעס טהעע־לעפעלע דזשינדזשער.

עס איז גוט איבערצולאָזען אַ קאָפּע מילך פון אָנפאַנג אָן און אָבגעקיהלטערהייד עס אַרויפגיסען אויפ׳ן פודינג איידער מען שטעלט איהם אַריין אין אויווען.

מען מעג אַריינלעגען ראָזשינקעס אין דיעזען פודינג. באַק אַ פאַלשטענדיגע שטונדע, און אויב דער אויווען איז ניט היים גענוג, זאָל עס באַקען אַ שטונדע און אַ האַלב. די פודינג ווערט ניט קאַליע פון צופיעל באַקען, סיידען ער איז פערברענט.

468. איטאַליענישער פודינג.

לעג אַריין צוויי אונצעס צוקער און פיער עס־לעפעל וואַסער אין אַ געגלעזטער סאָס־פאַן.

ווען דאָס האָט אויפגעקאָכט, וואַרף אַריין אַ קוואָרט עפּעל, וואָס איז פריהער אויסגעהוילט און אָבגעשיילט געוואָרען, אָבער ניט צור־שניטען. קאָך ביז עס ווערט ווייך. לעג אַריין פיער עס־לעפעל קרעקער־דאַסט אָדער ברויט־ברעקלעך אין פיער עס־לעפעל מילך און לעג צו די גוט־צושלאָגענע געלעכלעך פון צוויי אייער. מיש גוט אויס.

לעג אַריין די עפּעל אין דער באַק־פאַן און איבער דעם דעם קרעקער־דאַסט מיט די אייער. מיש אויס ביז עס ווערט גוט טרוקען, זעטץ אַריין די פאַן אין אויווען אויף צוויי מינוטען. צושלאָג די ווייס־לעך פון די אייער ביז זיי ווערען אַ דינער שוים, דאַן בעשפּרענקעל זיי מיט איין אונץ מעהל צוקער, אָבער צושלאָג זיי ניט מעהר.

לעג אריין די פאן צוריק אין אויווען אויף איין מינוט אום די ווייסלעך זאָלען זיך זעטצען. מען קען דאָס עסען הייס אָדער קאַלט.

469. לעמאָן פודינג.

א פערטעל פונט קריסקאָ, אָדער עטוואָס מעהר פוטער, א האַל־בעם פונט ברויט־ברעקלעך, פיער אונצעס צוקער, די זאַפט פון צוויי לימענעס אָדער איינע א גרויסע, א צוריבענע שאָלאַכץ, און צוויי אייער. מען דאַרף דאָס גוט קאָכען און סערווירען מיט פודינג־סאָס. מען קען עס אויך באַקען און אריינמישען קאַררענטס.

470. מאַקאַראָני פודינג.

קאָך אָב פיער אונצעס מאַקאַראָנים און צוויי קאָפּעס מילך. מאַך א קאָסטאַרד מיט דריי אייער, גוט צושלאָגען, א קאָפּע מילך און צוקער צום טעם. שמיר גוט אוים די פאַן מיט פוטער, לעג אריין די מאַקאַראָנעס און גיס אַרויף דעם קאָסטאַרד. זאָל עס באַקען א האַלבע שטונדע.

ווען מען וויל, קען מען קאָכען די מאַקאַראָנעס אין שעררי־וויין. אנשטאָט אין מילך, און מען קען אויך אַריינלעגען אביסעל ראָזשינ־קעס פאר'ן באַקען.

אויב מען וויל האָבען זעהר א רייכען פודינג, קען מען דאַן צודעקען מיט איין דעק פאַף־פעיסט. אין דיעזען פאַל זאָל דער קאָס־טאַרד זיין רייכער, דאָס הייסט, מען זאָל געברויכען זעקס אייער אנ־שטאָט דריי.

471. מאַרלבאָראָ פודינג.

רייב אָן זעקס זויערע עפּעל, נאַטירליך נאָכדעם ווי זיי זיינען אָבגעשיילט און אויסגעהוילט געוואָרען. מיש אין זיי אריין די אָנ־געריבענע שאָלאַכץ פון א האַלבע לימענע און דעם גאַנצען זאַפט, זעקס אונצעס פוטער און די זעלבע קוואַנטיטעט פולווערייזירטער צוקער און

זעקס גוט־צושלאָגענע אייער. דעק צו מיט א פּאָף־פּעיסט דעק און באַק ביז די דעק איז פאַרטיג.

אנשטאָט עפּעל קען מען אויך נעהמען אירגענד א גוטען איינ־געמאַכטץ, אָדער גאָר קעננד־פּיטשעס.

472. מאַרמאַלאַד פּודינג.

מאַך א גוטען ביסקיט־טייג און צושנייד עס אין רונדע שטיקלעך, א האַלבען אינטש דיק, וואָס זאָל אריינפּאַסען אין א גוט מיט פּוטער אויסגעשמירטען פורעם. עס זאָל געלעגט ווערען איין רייהע טייג, דארויף זאָל מען אויסשפּרייטען מאַרמאַלאַד, דאַן ווידער טייג, ביז די פאַן ווערט פול. דאָס מוז מען גוט צודעקען עס זאָל זיך דעמפּפען.

אנשטאָט מאַרמאַלאַד איז גוט אירגענד אַן איינגעמאַכטץ, פּיטש־מאַרמאַלאַד איז דאָס בעסטע.

473. מינוטען פּודינג.

גיס אריין אַנדערטהאַלבען פּאינט מילך אין א דאָבעל באָילער. מיש אויס פינף גרויסע עס־לעפעל ווייצען־מעהל מיט א האַלבען פאינט מילך, א טהעע־לעפעלע זאַלץ און א האַלב אָנגעריבענע נאָטמעג. ווען די מילך האָט אויפגעקאָכט, מיש אריין דאָס מעהל מיט דער מילך. זאָל דאָס אַלעס אויפקאָכען איין מינוט. האַלט אין איין מישען. נעהם עס ארונטער פון דעם פייער און לאָז עס ווערען לאַו־וואַרעם. דאַן לעג צו דריי גוט־צושלאָגענע אייער, שטעל עס אוועק איבער דעם פייער און מיש אזוי לאַנג ביז עס ווערט געדיכט.

מען זאָל עס ניט לאָזען קאָכען נאָכדעם ווי די אייער זיינען אריינ־געמישט געוואָרען. סערוויר מיט סאָס אָדער מיט מעהל־צוקער.

474. מאַלאַסעס פּודינג.

מאַך א דעק ווי פאר לעמאָן־פּודינג. קאַטשעל עס אויס א האַל־בען אינטש דיק. שפּרייט אויס דארויף ניו אָרלינס מאַלאַסעס, מייפּעל אָדער אַנדערן סירופּ און לאָז איבער ביי די עקען אביסעל פּלאַטץ,

דאן ראָלל עס צוזאַמען ווי אַ בייגעלע. מאַך צו אָדער קלעפּ צו גוט די עקען. בינד איין דעם פּודינג אין אַ טוך און לאָז עס אַריין אין קאָכענדיגעם וואַסער.

דאַס דאַרף קאָכען צוויי שטונדען. סירופּ איז בעסער ווי מאַ־לאַסעס פאַר אַזאַ פּודינג. דער סירופּ זאָל גאַנץ דין אויסגעשפּרייט ווערען.

475. קעניִמין פּודינג.

קאַטשעל אוים זעקס סאָדאַ אָדער מילך קרעקערס זעהר דין. לעג צו די געלעכלעך פון דריי אייער גוט צושלאָגען, צוקער צום טעם און אַ קוואַרט מילך. לעג צו די צוריבענע שאָלאַכץ פון אַ לעמאָן. געברויך דאַן די ווייסלעך פון די אייער אַלס אַ פּודינג.

476. רייז פּודינג נומ. 1.

וואַש איבער אַ קליינע קאָפּע רייז. די וואַסערן זיינען פּאָזיטיוו נויטהיג. דאַן שטעל זיי קאָכען אין אַ קוואַרט וואַסער. ווען זיי זיינען שוין באַלד פאַרטיג, נעהם זיי אַוועק פון פייער און זייע זיי גוט אָב. לעג אַריין די געקאָכטע רייז אין אַ באַק־פּאַן גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער און מיש אויף אַריין אַ שטיקעל פּוטער אין דער רייז.

גיס אַרויף אַ קאַסטאַרד געמאַכט פון פיער אייער, אַ פּאַינט מילך, צוקער צום טעם און אַביסעל צומאָלענעם נאַטמעג. אַ האַלבע קאָפּע ראָזשינקעס, צושניטען אויף העלפט, זאָל אַריינגעלעגט ווערען. באַק די פּודינג אונגעפעהר דריי־פערטעל שטונדע.

477. רייז פּודינג נומ. 2.

וואַש די רייז ווי פריהער און לעג זיי אַריין, ניט געקאָכט, אין אַ באַק־פּאַן אויסגעשמירט מיט פּוטער. לעג צו אַ האַלבען אונץ פּוטער, צוויי עס־לעפעל לייכט־ברוינעם צוקער, אַביסעל צוריבענעם נאַטמעג און אַ קוואַרט מילך. באַק אין אַ לאַנגזאַמען אויוועץ ביינאַהע צוויי שטונדען.

פיעלע האָבען ליעבער דיעזען פודינג ווי יענעם וואָס האָט אייער און פרוכט. עס איז א גוטער און געזונטער פודינג און די רייז, אזוי געקאָכט, קלעפט זיך אָט אזוי ווי די פריהעריגע.

478. סאַמאָ פודינג.

קאָך דריי פולע עס־לעפעל סאַמאָ אין אָנדערטהאַלבען פאינט מילך, ביז די סאַמאָ ווערט פארטיג. דאַן לאָז די סאַמאָ אין די מילך דעמפפען, אָדער לייכט קאָכען, א צעהן מינוטען. דאַן נעהם עס ארונ־טער פון פייער און לאָז עס זאָל זיך אביסעל אָבקיהלען ; דאַן לעג צו דריי גוט־צושלאָגענע אייער, זאַלץ און צוקער צום טעם. אויך אַן עס־לעפעל פוטער.

לעג אריין אביסעל נאָטמעג, לעמאָן עקסטראַקט אָדער וואַנילא. לעמאָן עקסטראַקט איז, ווי געוועהנליך, דער פאַסענדער פלייוואָר דערצו.

479. טאַפּיאָקא פודינג.

טאַפּיאָקא זאָל מען אימער איינווייקען איבער נאַכט.

דאַן נעהם דריי אונצעס טאַפּיאָקא און לעג אריין א קוואָרט מילך. עס ניט לאָזען קיינמאָל שטארק קאָכען, זאָנדערן אזוי לאַנגזאַם ווי נאָר מעגליך.

דאָס איבעריגע קען מען מאַכען ווי מיט סאַמאָ פודינג.

480. טערקישער פודינג.

א האַלבען פונט איינפאַכעס גוטעס רינד־פעט, א האַלבען פונט ברויט ברעקלעך, א האַלבען פונט גוטע טערקישע פייגען, איין אונץ מאַנדלען, צוויי אייער, אביסעל נאָטמעג, זעקס אונצעס ברוינעם צוקער.

די פייגען, מאַנדלען און פעט זאָלען צוהאַקט און גוט אויס־געמישט ווערען. דאַן מיש אויס אַלעס צוזאַמען. קאָך עס פיער שטונדען אין א פאַן. מען קען עס שטעלען צום טיש מיט אָדער אָהן סאָס.

481. קאַרטאָפּעל פּודינג.

נעהם פיער קאַרטאָפּעל, באַק זיי פריהער גוט אָב אין אויווען, נעהם זיי דאַן ארויס, שייל זיי ארום, צורייב זיי גוט, גיס אריין פיער געלעכלעך פון אייער, גוט צושלאָגען, פיער לעפעל פעט, אָדער, ווען פּאַרעווע, קריסקאָ, און, ווען מילכיג, פּוטער. דאַן אַביסעל זאַלץ צום טעם. דאָס דאַרף גוט אויסגעמישט ווערען.

אין דערזעלבער צייט צושלאָגט מען די פיער ווייסלעך אויף אַ שוים, און מען מישט עס נאָכהער אריין אין די קאַרטאָפּעל.

מען מעג עס אויך דורכקנעטען מיט דער האַנד.

ווען אַלעס איז פאַרטיג, שמעלט מען ארויף אַ פּאַן, גוט אונ־טערגעשמירט, מען לעגט אריין דעם פּודינג און מען שטעלט איהם באַקען.

482. לאָקשען פּודינג.

פאַר אַלעמען מוז מען מאַכען לאָקשען.

דערפאַר זאָל מען נעהמען צוויי אייער, אַ האַלבען גלאָז וואַסער און פערקנעטען מיט מעהל האַרטעס טייג. דערפון אויסוועלגערן אַ בלעטעל לאָקשען, דאַן זיי לאָזען גוט אויסטריקענען, נאָכהער צו־שניידען אויף לאָקשען און זיי אָבקאָכען.

דאָס וואַסער זאָל מען אָבזייען, אריינלעגען אביסעל פעט, אביסעל זאַלץ, אריינשלאָגען דריי אייער, אַריינשיטען אַ האַלבע קאָפּע צוקער, אריינמישען אַ פערטעל פונט אָנגעריבענע קאָקאָ־נוס און דאָס אויס־מישען.

דאַן זאָל מען היים מאַכען אַ פּאַן, אריינלעגען אביסעל פעט, דאָס אויפוואַרמען גוט, אריינלעגען דעם פּודינג און אריינשטעלען אין אַן אויווען עס זאָל זיך אויסבאַקען.

ווען דאָס איז שוין אויסגעבאַקען, זאָל מען מאַכען אַן אייסינג פון צוויי ווייסלעך פון אַן איי, צוויי עס־לעפעל צוקער און אַ לעפעלע וואַנילאַ. דערמיט בעגיסען דעם פּודינג און אריינשטעלען אין אויווען אויף עטליכע מינוטען.

483. מעהרען פודינג.

רייניגט אָב פיער מיטעלמעסיגע מעהרען, קאָכט זיי אָב, דאַן צו־רייבט זיי אויפ'ן ריב־אייזען, דריקט זיי אוים און מישט זיי גוט דורך מיט פיער לעפעל צוקער, פיער עס־לעפעל פעט, און פיער אייער.

דאַן נעהמט צוויי גרויסע לעפעל מעהל, א לעפעלע בייקינג־פאודער, אביסעל זאַלץ, אביסעלע ציעמרונג און מישט עס דורך מיט די מעהרען. גיסט אריין צוויי עס־לעפעל פעט אין א פודינג־פאַן, מאכט דאָס גוט הייס, לעגט ארויף דעם פודינג און שטעלט אריין אין אויוועז עס זאָל זיך גוט אויסבאַקען.

ווען דאָס איז פארטיג, זאָל מען עס בעשיטען מיט צוקער און אביסעל ציעמרונג און ווידער אוועקשטעלען אין אויוועז אויף עט־ליכע מינוטען.

484. געוועהנליכער שטרודעל.

2 גלעזער מעהל, 1 איי, 3 לעפעל שמאַלץ, 1 לעפעל צוקער, 1 קאַפּע וואסער, אביסעל זאַלץ און פערקנעט דאָס, אבער ניט צו הארט.

דאַן נעהמט א גלאַז צוקער, אַנדערטהאַלבען לעפעל ציעמרונג און א שטיקעל טרוקענעם ברויט. צורייבט דאָס און מישט איבער גוט צוזאַמען.

צושניידט דאָס טייג אויף 7 שטיקלעך און מאכט דערפון בלעטלעך. נעהמט א בלעך, בעשמירט מיט פעטס, לעגט ארויף איין בלעטעל, בעשמירט דאָס מיט פעטס, און בעשיט מיט דעם געמישעכץ פון ציעמרונג מיט צוקער. לעגט ארויף א צווייטעס בלעטעל, בעשמירט ווידער מיט פעטס, נעהמט צוויי אונצעס זיסע און ביטערע מאַנדלען, צורייבט זיי גוט, מישט איבער מיט צוקער און בעשיט דאָס צווייטע בלעטעל. לעגט ארויף דאָס דריטע בלעטעל, בעשמירט מיט פעטס און דאַן מיט דעם געמישעכץ פון צימרינג און צוקער. נעהמט א האַלבעס פונט ראָזשינקעס אָהן קערנער, וואַשט זיי איבער ריין און שפרייט זיי אוים אויפ'ן דריטען בלעטעל.

דאַן לעגט ארויף דאָס פיערטע בלעטעל, בעשמירט עס גוט מיט

דזשעללי, אָדער איינגעמאַכטץ; נעהמט אַ פערטעל פונט ציטראָן, צוברעקעלט עם אויף קליינע שטיקלעך און שפּרייט עס אויס אויף דער דזשעלי, נאָכהער צודעקען מיט נאָך אַ בלעטעל, בעשמירען מיט פעטס און דאַן בעשיטען מיט ציעמרונג און צוקער. אויפ'ן פינפטען בלעטעל זאָל מען אָנרייבען די שאָלאַכץ פון אַ לימענע אויף אַ ריב־אייזען און איבערשפּרייטען. אויף דעם אויסדריקען די זאַפט פון דער לימענע דאַן לעגען דאָס זעקסטע בלעטעל און בעשיטען מיט צימרינג און צוקער. אַרויפלעגען דאָס לעצטע בלעטעל, וויעדער בעשמירען מיט פעט און אויסשפּרייטען מיט צימרינג און צוקער.

ווי דאָס ווערט פאַרטיג, זאָל מען עס, פאָרזיכטיג, צושניידען אויף פיער־עקיגע שטיקלעך, אַריינשטעלען אין אויווען און גוט אויסבאַקען.

די הויז־ווירטהין זאָל אויפפאַסען אַז איידער זי געהט מאַכען אַזאַ שטרודעל, זאָל זיין אַלעס צובערייטעט צו דער האנד, כדי מען זאָל ניט דאַרפען וואַרטען ביז יעדער אַרטיקעל בעזונדער ווערט פאַרטיג.

485. גרינצייגען.

דער מענש איז אן אמניוואָרוס אנימאל, אָדער א חיה וואָס עסט אַלעס, אי פלייש, אי וואָס די ערד פּראָדוצירט.

אָבער עס איז ניט ווייל ער וויל,עסט ער אַלעס, נאָר ווייל ער מוז אַלעס עסען. אזוי וויל די נאַטור.

דער מענש מוז עסען גרינצייגען, ווייל דאָס איז נוטהיג צו דער עקזיסטענץ פון זיין קערפּער.

אָבער גרינצייגען קען דער מענש ניט עסען רויהערהייט, און קאָכען גרינצייגען מוז מען ווייסען ווי אזוי. אָט וועגען דעם וועלען מיר יעצט ריידען.

די הויז־ווירטהין זאָל ווייסען, אז אירגענד אַן עסען, אָהן גרינ־צייגען האָט ניט פיעל ווערטה. דערפאַר זאָל זי אין זינען האָבען, אז זי דאַרף צובערייטען גרינצייגען, נאָר די הויפּזאַך איז, זי זאָל ווייסען ווי דיעזע צו צובערייטען.

מיר וועלען דאָ געבען איינינע זעהר־איינפאכע רעגעלען, וואָס וועלען זיין גרינג צו געדענקען. צום ביישפּיעל: גרינצייגען וועלכע וואקסען איבער דער ערד, אָדער אויף דער ערד, זאָלען צוגעשטעלט ווערען אין קאָכעדיגעם וואסער. יענע וואָס וואקסען אין דער ערד, אין קאַלטעם וואסער. איין אויסנאהמע צו דעם רעגעל, זיינען קאַר־טאָפעל, ווען זיי זיינען רויה, דאַן זאָל מען זיי צושטעלען אין קאָ־כעדיגעם וואסער.

עס איז אונמעגליך צו געבען אַ פּאָזיטיווע בעשטעטיגטע רעגעל ווי לאַנג יעדע גרינצייג בעזונדער דאַרף זיך קאָכען. דער בעסטער וועג אויסצוגעפינען אויב זיי זיינען פארטיג, זאָל מען זיי פּרובירען און זעהן אויב זיי זיינען ווייך גענוג.

יעדענפאַלס וועלען מיר געבען אַ טאַבעלע פון די געוועהנליכע דורכשניטליכע רעגעלען:

אספאראגוס, 20 מינוטען.
ארטיטשאָוקס (**Artichokes**), 20 מינוטען.
לאמע ביענס (גרויסע פאסאָליעס), א האלבע שטונדע ביז 45 מינוטען.
סטרינג ביענס, אויב צוהאקט, 40 מינוטען; אויב איבערגע־בראָכען, 40 מינוטען.
ביטס (בוריקעס), א שטונדע אום זומער, 2 אָדער 3 שטונדען אום ווינטער.
קרויט, אויב צושניטען בלויז אין פערטלען, 25 מינוטען אום זומער; א גאנצע שטונדע אום ווינטער.
סעלערי (צעלענע), א האלבע שטונדע.
קאַליפלאַוער (**Cauliflower**), א האלבע שטונדע ביז 45 מינוטען.
מעהרען, 45 מינוטען אום זומער; א שטונדע אום ווינטער.
גרינער קאָרן („האט קאָרן"), 20 ביז 25 מינוטען.
ציבעלעס, א שטונדע.
אָיסטער פלענט (פאטליזשאנעס), 25 מינוטען.
ארבעס, 20 ביז 25 מינוטען.
קארטאָפעל, 20 מינוטען ביז א האלבע שטונדע.
ספינאטש (ספינאט), 40 מינוטען.
טוירניפס (קירבים), 45 מינוטען אום זומער, א שטונדע אום ווינטער.
די בעסטע גרינצייגען ווערען אם איינפאכסטען געקאָכט.

486. ארטיטשאָוקס.

דיעזע זאָל מען אָבשיילען און ארייגווארפען אין וואסער, וואו עס זאָל זיין א האלבע קאָפע סיידער־עססיג, כדי די אַרטיטשאָוקס זאָלען ניט ווערען שווארץ.

487. אספאראגוס.

דער אספאראגוס מיט ווייסע שטעקעלעך איז, ווי געוועהנליך, דער בעסטער. מען דארף אימער פרובירען מיט'ן נאָגעל, אויב די

שטעקלעך זיינען צו הארט, זאָל מען ניט קויפען. אויב די עקען פון די שטעקלעך זעהען אוים טונקעל און טרוקען, איז דאָס פערלעגענער אספאראגוס.

די זאַפטיגע און פרישע שטעקעלעך זאָלען צוזאמען געבונדען ווערען און ארייגעשטעלט ווערען אין א טיעפער סאָס־פאַן, כדי אפילו די שפיטצען זאָלען קענען גערעמפּפט ווערען און דאָך זיך ניט אָנריהרען אָן וואסער. דאָס זאָל מען סערווירען אויף טאָאסט מיט פוטער.

488. באָסטאָן געבאַקענע פאסאָליעס.

דאָס איז א ריינער אמעריקאנישער מאכל, און אז מען מאַכט עס גוט, איז עס אַן אויסגעצייכענטע ביליגע, אָבער נאַהרהאַפטע שפּייז.

ווייק איין א קוואַרט ווייסע פאסאָליעס איבער נאַכט אין קאַלטעס וואסער. גאַנץ פריה זאָל דיעזעס וואסער אויסגעגאָסען ווערען, די פאסאָליעס דורכגעוואַשען און צוגעשטעלט קאָכען.

זיי זאָלען אזוי לאַנג קאָכען ביז די הייטלעך הויבען אַן צו פּלאַט־צען. דאַן זאָל מען זיי ארונטערנעהמען פון פייער, אָבזייען און ארונ־טערנעהמען די הייטלעך, וועלכע מען קען ניט פערדייהען.

דאַן זאָל מען ארייגלעגען די פאסאָליעס אין א טיעפער פאַן, אָדער אין א טאָפּ, ארויפלעגען א שטיק גוטעס, געזאַלצענעס ברוסט־פעט, אָדער א שטיק ניט־אויסגעשמאַלצענעס געגזען־פעט. א פונט איז די ריכטיגע מאָס. דאָס זאָל מען בעשיטען מיט פעפער און צולעגען א לעפעל מאָלאַסעס. אויף דעם זאָל מען ארויפגיסען וואסער, גוט צודעקען, און באַקען אין אַן אויווען ניט וועניגער ווי 4 שטונדען.

דאָס הייסט, באָסטאָן בייקד ביענס. ניו יאָרקער בייקד ביענס ווערען אויך אזוי פאַרבערייטעט, אויסער, וואס מען באַקט זיי ניט אין קיין טיעפער כלי און איידער זיי ווערען גאַנץ פארטיג, דעקט מען זיי אויף און מען לאָזט זיי ווערען גאַנץ ברוין.

מען קען אויך מאַכען דאָס זעלבע גאַר אָהן פעט, נאָר אַנשטאָט וואסער געברויכט מען מילך, און מען גיט בלויז אַכטונג עס זאָל ניט אויסטריקענען צו שנעל.

489. סטרינג ביענס.

פאַר אַלעמען זאָל מען אַרויסציהען די פעדים פון די גרינע פאַסאָליעס (סטרינג ביענס), דאַן זיי איבערברעכען, און אַזוי גוט אויס־וואַשען צוויי קוואָרט ביענס, דאַן זיי לאָזען קאָכען אין אַ סך וואַסער 15 מינוטען, אַבזייען און ווידער אריינלעגען אין צוויי קוואָרט קאָכעדיגעס וואַסער. דאָס זאָל מען לאָזען זיעדען. איידער עס ווערט פאַרטיג, זאָל מען אַריינלעגען זאַלץ און פעפער, דאַן אַריינגיסען אָנ־דערטהאַלבען עס־לעפעל פּוטער וואָס מען האָט פריהער צוריבען מיט צוויי עס־לעפעל מעהר און אַ האַלבען פּאַינט זיסען קריעם.

אָדער, ווען מען וויל, קען מען אַריינלעגען אַ שטיקעל געזאַלצענעס ברוסט־פעט נאָכדעם ווי די ביענס ווערען האַלב־פאַרטיג און נאָכהער אויסקאָכען צוזאַמען. מען קען אויך דאָס ברוסט־פעט פריהער קאָכען אַ שטונדע און דאַן צולעגען די ביענס.

סטרינג ביענס איז אַן אויסגעצייכענטעס גרינצייג און איז זעהר געזונד פאַר'ן מענשען.

אַם בעסטען זיינען די סטרינג ביענס ווען זיי ווערען אַם איינ־פאַכסטען געקאָכט. דאָס הייסט, בלויז מיט אַביסעל זאַלץ. מאַנכע, וואָס האָבען ליעב זיס, קענען אַריינגיסען אַביסעל צוקער.

490. טרוקענע לאַמע ביענס.

טרוקענע גרויסע פאַסאָליעס (לאַמע ביענס), זאָל מען נעהמען אַ קוואָרט און אויסוואַשען אין צוויי וואַרעמע וואַסערן. דאַן זיי איינ־ווייקען אויף דריי שטונדען, אַבזייען און שטעלען קאָכען אין גענוג קאָכעדיגעס וואַסער, אַז עס זאָל זיי צודעקען. דער טאָפּ זאָל זיין צו־געדעקט מיט אַ בלעכענעם דעקעל און מען זאָל צוגיסען קאָכעדיגעס וואַסער אַזוי שנעל ווי דאָס קאָכט אויס.

אַזוי זאָל זיך עס קאָכען, שנעל, אַנדערטהאַלבען שטונדען.

אַזוי דאַרף מען אַבקאָכען לאַמע ביענס. יעצט קומט די פאַר־בערייטונג.

מאַנכע מענשען האָבען ליעב די ביענס אָט אַזוי ווי זיי זיינען,

בלויז מיט אביסעל זאלץ, און זיי ארייננמישען אין א זופ. אנדערע האָבען זיי ליעב מיט זאלץ און פעפער, צו עסען טרוקען.

א טהייל נעהמען ארויס די זופ און אין דיעזער זופ מישען זיי אריין אן עס־לעפעל פוטער וואָס איז פריהער דורכגעריבען געוואָרען מיט אן עס־לעפעל מעהל. דאָס מאכט אן אויסגעצייכענטע דרעססינג.

די זעלבע ביענס קען מען מאכען זיס מיט איינפאכען צוקער, מיט מאָלאסעס, מיט ברוינעם צוקער, אָדער מיט האָניג.

אָם בעסטען איז, ווען מען לאָזט זיי נאָכהער ווערען ברײַז מיט דעם צוקער אָדער מיט דעם האָניג.

491. בוריקעס.

מען מוז אכטונג געבען ניט אָבצושניידען די שטעקעלעך אָדער שטאָמען פון די בוריקעס צו נאָהנט צו די בוריקעס. אויב מען טהוט דאָס, דאַן „בלוטעט" דער בוריק און פערלירט אויסער דעם קאָליר, אויך דעם טעם. די שטאָמען זאָלען בלייבען וועניגסטענס דריי אינטשעס לאַנג. מען זאָל די וואָרצעלעך אויך ניט אָבברעכען ביז די בוריקעס זיינען אָבגעקאָכט.

בוריקעס קען מען סערווירען אָבגעקאָכט וואַרעמערהייט מיט א שטיקעל פוטער און פעפער. אָבער מען קען זיי אויך צובערייטען מיט א ביסעל צוקער אַלס א צימעס, אָדער צושפייז.

די זעלבע בוריקעס קען מען אויך מאַרינירען און מאַכען סאַלאַד. פאַר אַלעמען מוז מען זיי לאָזען גוט קאַלט ווערען און דאַן זיי צו־האַקען מיט עססיג. מען קען אויך אַריינשניידען א פּאַאר סלייסעס ציבעלע און עססיג. אָבער איידער מען סערווירט דעם סאַלאַט זאָל מען די ציבעלע ארויסנעהמען.

492. געקאָכטעס קרויט.

עס זיינען דאָ אונצעהליגע מעטהאָדען ווי צו קאָכען קרויט, אָבער די געזונדעסטע מעטהאָדע איז די איינפאַכסטע.

פאַר אַלעמען זאָל מען ארונטערנעהמען בלאַט נאָך בלאַט פון דעם

קעפּעל קרויט, זיי גוט אויסוואַשען, און דאַן אַריינוואַרפען בלאַט נאָך בלאַט אין קאָכעדיגעם וואַסער, און אַזוי זאָל עס קאָכען 15 מינוטען.

ווען קרויט ווערט אַזוי געקאָכט ווערט עס זיין ווייך און עס ווערט זיך פיהלען דערפון ווייניגער גערוך. מען זאָל עס סערווירען מיט אַ ווייסען סאָס געמאַכט אַזוי:

איין פּאַינט מילך, אָדער האַלב מילך און האַלב וואַסער; צוויי עס־לעפעל פּוטער, צוויי פולע עס־לעפעל מעהל, אַ האַלבען טהעע־לעפעל זאַלץ, אַ האַלבען טהעע־לעפעל פעפער. די מילך זאָל דער־היטצט ווערען איבער דעם הייסען וואַסער. די פּוטער זאָל מען אַריינ־לעגען אין אַ גראַניט סאָס־פּאַן ביז עס ווערט צושמאָלצען און עס מאַכט בלאָזען. מען זאָל זיין פאָרזיכטיג און ניט מאַכען די פּוטער ברוין. אין דעם זאָל מען אַריינלעגען דאָס טרוקענע מעהל און שנעל אָבער גוט אויסמישען. אויף דעם זאָל מען אַרויפגיסען אַ דריטעל פון דער מילך, דאָס לאָזען אויפקאָכען ביז עס ווערט געדיכט. דאַן נאָך אַ דריטעל פון דער מילך און לאָזען ווערען געדיכט. מען מוז גוט מישען ביז עס ווערט פאָלשטענדיג גלאַט. דאַן אַריינגיסען דעם רעסט פון די מילך. ווידער אויפקאָכען, אויסמישען, אַריינשיטען זאַלץ און פעפער.

אין דיעזען סאָס זאָל געגעסען ווערען דאָס קרויט.

493. געפּרעגעלטעס קרויט.

דאָס קרויט זאָל צושניטען אָדער צוהאַקט ווערען גאַנץ דין. דאָס זאָל מען בעזאַלצען און בעפעפערן, גוט אויסמישען און לאָזען שטעהן 5 מינוטען.

דאַן זאָל מען אויפשטעלען אַן אייזערנעם קעסעל און מען קען נעברויכען גוטעס אויסגעשמאָלצענעס ברוסט־פעט, עופות־פעט, פּוטער אָדער גאַר קריסקאָ. אַן עס־לעפעל פון אירגענד איינעם פון דיעזע פעטען זאָל גוט אויפגעקאָכט ווערען, דאַן זאָל מען אַריינלעגען דאָס קרויט, גוט מישען ביז עס ווערט ווייך. אַזוי, הייסערהייט, זאָל עס געגעבען ווערען צום טיש.

אויב מען מאַכט עס מיט קריסקאָ אָדער פּוטער, זאָל מען נעהמען אַ האַלבע קאָפּע זיסען קריעם און דריי עס־לעפעל עססיג — דעם עססיג אַריינגיסען נאָכדעם ווי דער קריעם איז גוט דורכגעמישט גע־

וואַרען. דאָס זאָל מען אַרויפגיסען אויפ'ן קרויט אַזוי שנעל ווי מען נעהמט עס אַרונטער פון פייער. עס איז אַן אויסגעצייכענטע שפייז.

494. רויטעס קרויט.

קלייב אויס צוויי קליינע קעפּלעך האַרטעס רויטעס קרויט. שנייד זיי איבער אויף דער העלפט דורכ'ן טשאָקען. דאַן צושנייד זיי אין קליינע סלייסעס. לעג אריין אין אַ סאָס־פּען פּוטער, קריסקאָ אָדער פעט. ווען דאָס איז הייס, לעג אַריין דאָס קרויט, אַ טהעע־לעפעלע זאַלץ, צוויי אָדער דריי עס־לעפעל עססיג, איין ציבעלע; קאָך צוויי און אַ האַלבע שטונדע. ווען עס ווערט צו טרוקען, זאָל מען צוגיסען אַביסעל וואַסער.

495. געפּיללטעס קרויט.

קלייב אויס אַ האַרטעס קעפּעל קרויט, פּאַרע עס מיט הייסעס וואַסער און לאָז עס שטעהן אַ האַלבע שטונדע. זיי אָב און טריקען אָב מיט אַ ווייך טיכעל. נעהם צוויי טהעע־לעפעל רייז, אַ האַלבעס פונט געהאַקטעס פלייש, אַביסעל צוהאַקטע ציבעלע און פּעטרושקע און מיש אַלעס גוט דורך. עס איז בעסער עס דורכצוקנעטען מיט דער האַנד.

דאַן קען מען נעהמען מיט אַ לעפעל, אַריינלעגען אין יעדען בלעטעל קרויט, עס איינוויקלען און פערקלעפּען. עס איז גוט עס איינצואוויקלען אין אַ טשיז־קלאָטה און אַזוי קאָכען צוויי שטונדען.

דאָס איז די אַמעריקאַנישע מעטהאָדע און איז, אין תוך גענומען, גאַנץ עהנליך צו די רוסישע פּראַקעס און רומענישע האַלישקעס.

פּראַקעס און האַלישקעס זיינען איינס און דאָס זעלבע, און מיר האָבען שוין, ביי די פליישיגע מאכלים, אָנגעצייגט, ווי זיי ווערען געמאַכט. דאָ אָבער איז דער עיקר דאָס קרויט. מען קען קאָכען דאָס געפּיללטע קרויט אָהן אַ טשיז־קלאָטה.

די אַמעריקאַנער סערווירען דאָס הייסערהייט מיט קריעם־סאָס און בעפּוצען עס מיט געפּרעגעלטע סאָסעדזשעס.

496. געקאָכטע מעהרען.

מעהרען זאָלען ווערען אָבגעשאָבען, ניט געשיילט. דער רויטער טהייל איז דער בעסטער טהייל. דאן זאָל מען זיי צושניידען אין דער לענג און קאָכען אין זאַלץ־וואסער.

ווען זיי זיינען זעהר יונג, קען מען זיי סערווירען מיט א שטיק פוטער אין א ווייסען טעלער אָדער סאָסע.

מעהרען קען מען אויך קאָכען אַלס צימעס, אין זיסען.

497. קאָלי־פלאוער.

קאָליפלאוער זאָל מען אריינלעגען אין קאלטעס זאלץ־וואסער פאר 10 מינוטען, כדי אז די פליעגעלעך אָדער אנדערע אינסעקטען פון צווישען די בלעטער זאָלען ארויסקומען. דאן זאָל מען אוועקברעכען די אויסערע בלעטעלעך, נאָר מען זאָל לאָזען די קורצע שטאמען אום זיי זאָלען קענען צוזאמענהאלטען דעם ווייסען טהייל. לעג אריין דעם קאָליפלאָוער אין א ריינעם טוך און קאָך עס אין הייסעם זאלץ־וואסער. אָדער, ווען דו וועסט אָבשוימען דאָס וואסער און זיין זיכער, אז דער טאָפּ איז פריי פון אירגענד א פעטס, קענסטו קאָכען דעם קאָלי־פלאוער אָהן א טוך.

עס זאָל זיך קאָכען מיט'ן קאָפּ ארונטער, מען זאָל עס טיכטיג שוימען, זאָנסט וועט עס פערלירען דעם קאָליר.

מען קען עס סערווירען מיט פוטער.

498. סעלערי.

די וואָרצלען פון אַלטער סעלערי זיינען אַן אויסגעצייכענטער גרינצייג.

זיי קענען געמאכט ווערען, אונגעפעהר, ווי מעהרען. יענע וואָס האָבען ליעב סעלערי אין זיסען, זאָלען בעסער אריינלעגען האָניג און לאָזען ווערען ברוין.

499. געקאָכטער קאָרן.

געקאָכטער קאָרן (גרינער קוקורוז) זאָל אזוי געמאַכט ווערען:

פריהער זאָל מען ארונטעררייסען די בלעטער, דאן גוט אוועק־נעהמען די גרינע האאר, אריינלעגען אין א טאָפּ און גוט צודעקען מיט זאַלץ־וואסער. עס זאָל זיך קאָכען א האלבע שטונדע.

עס איז בעסער צו סערווירען יעדען קאָרן בעזונדער איינגע־וויקעלט אין א סערוועטקע (נעפּקין). מען קען דאָס עסען בלויז מיט זאַלץ, אָדער מיט זאַלץ, פּעפּער און פּוטער.

500. געבראָטענער קאָרן.

ניט פיעלע ווייסען דעם אויסגעצייכענטען טעם פון געבראָטענעם קאָרן. די שטאָדט־לייט פּראָבירען עס זעלטען. אָבער יענע וואָס וואָהנען אויפ'ן לאַנד און האָבען, אין סיזאָן, פּייערן אויפ'ן פעלד, ווייסען ווי גוט דאָס איז.

די קאָרנס זאָלען גערייניגט ווערען און געלעגט אין פראָנט פון פייער זיך צו בראָטען, און דאן זאָל מען עס דרעהען אויף אלע זייטען, ביז זיי ווערען גוט ברוין.

מען קען אזוי בראָטען קאָרן איבער האָלץ־קויהלען, אָדער, ווי מען מאַכט בראָילד פלייש.

דער קאָרן בעהאַלט דאן אין זיך זיין גאַנצע נאַטירליכע זיסקייט.

501. פּרעזערווירטער קאָרן.

פּרעזערווירטער קאָרן, אָדער קעננד קאָרן, זאָל מען עפענען די בלעך וועניגסטענס מיט א שטונדע פריהער, גוט אָבזייען און אריינ־לעגען אין אן ענגעט אָדער ערדענע כלי, דאָס זאָל געקאָכט ווערען אין פרישער מילך, אביסעל צוגעזאַלצען.

עס איז אם בעסטען דאָס צו קאָכען אין א דאָבעל־באָילער, און ווען עס ווערט פאַרטיג, סערווירען מיט פּוטער.

502. קאָרן פריטלערס.

צורייב א האַלבעס טוטץ זערנעס פון זיסען קאָרן, מיש אוים מיט דער זעלבער קוואַנטיטעט קענד קאָרן, וואָס איז פריהער גוט אָבגע־זיגען געוואָרען. מיש דאָס אוים מיט די געלעכלעך פון די אייער, גוט צושלאָגען ; אָנדערטהאַלבען פאַינט איבערגעזיפּטעס מעהל, וואוהין מען זאָל אריינלעגען צוויי טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער און אביסעל זאַלץ. דערצו וועט מען בענויטהיגען א פּאַינט מילך. מיש אוים ווי פּאַר פּאַנקייקס. מען קען זיי קאָכען אריינלעגענדיג גרויסע עס־לעפעל אין הייסען פעט, קריסקאָ אָדער פּוטער.

503. געדעמפּפטע אוגערקעס.

קלייב אוים גרויסע, דיקע אוגערקעס, שייל זיי אָב, אויפּפּאַסען אוועקצושניידען דאָס גאַנצע גרינע, אָבער ניט די קערענדלעך. דאַן צושנייד די אוגערקע אין פיער לאַנגע שטיקער. קאָך דאָס אָב אין זאַלץ־וואַסער, וואוהין מען זאָל אריינלעגען עטליכע גאַנצע פעפערס מען קען מאַכען א פּוטער־סאָס מיט דעם וואַסער אין וועלכען די אוגערקעס זיינען געקאָכט געוואָרען. דאַן זאָל מען סערווירען די אוגער־קעס אויף טאָאַסט פּונקט ווי אַספּאַראַגוס.

זיי זיינען דאַן א פיינע שפּייז און פיעל לייכטער צום פערדייהען ווי אין דער צייט ווען זיי זיינען רויה.

504. דאַנדעליאָן.

דאַנדעליאָן איז א בלום אָבער אויך אַן אויסגעצייכענטעס גרינ־צייג.

זיי זיינען נאַר גוט צום עסען, ווען זיי בליהען. שנייד אָב די בלעטלעך, קלייב זיי גוט איבער, וואַש זיי אין עטליכע וואַסערן, לעג זיי דאַן אריין אין קאָכעדיגעס וואַסער, קאָך זיי א שטונדע, זיי אָב, גיס צו נעזאַלצענעס קאָכעדיגעס וואַסער און קאָך ווייטער צוויי שטונ־דען. ווען פאַרטיג, גיס זיי אריין אין א דורכשלאַג, און לאָז אָבזייען.

גיב צו פוטער, נאך אביסעל זאלץ, ווען נויטהיג, און שנייד זיי מיט א מעסער.

505. עגג פלענט (פאטלאזשאנעס).

דאס קען מען סערווירען אויף פערשיעדענע אופנים.

דער ערשטער אופן איז, צושניידען די בלויע פאטלאזשאנע אין שטיקלעך, א אינטש דיק און לאזען ליעגען אין זאלץ וואסער עטליכע שטונדען ארויסצוציהען דעם ביטערן טעם. דערהיטץ דאן אביסעל פוטער און פרעגעל די שטיקלעך ביז זיי ווערען גוט ברוין. מען זאל זיי ניט טונקען אין פוטער אדער מעהל.

אין די באלקאנישע לענדער מאכט מען פון פאטלאזשאנעס אי א פארשפייז, אי א סאלאט.

פאר אלעמען לעגט מען אריין די גאנצע פאטלאזשאנע אין א ציעמליך הייסען אויווען. ווען זי ווערט גוט אבגעבראטען, דאס הייסט, ווייך, נעהמט מען זי ארויס, מען לאזט זי אבקיהלען, דאן נעהמט מען ארונטער די שאלאכץ. וואס געהט לייכט ארונטער. מען דארף נאר אכטונג געבען ניט צו בעריהרען די פאטלאזשאנע מיט מעטאל, ווי א מעסער אדער א לעפעל, וויל זאנסט ווערט דאס שווארץ.

אם בעסטען איז אומצוגעהן מיט א הילצערנעס לעפעל, און זא־גאר מיט א הילצערנעס מעסער. די פאטלאזשאנע ווערט אזוי צוהאקט און אריינגעלעגט אין א טעלער.

יעצט קען מען מאכען א פארשפייז.

דער פארשפייז בעשטעהט פון א דין צושניטענע ציבעלע, זאלץ, פעפער און גוטער אליוון־אויל. דאס אלעס מישט מען אוים מיט דער פאטלאזשאנע און עס איז א פיינע שפייז.

אלס סאלאט געברויכט מען א פאאר גרינע געבראטענע פעפערס, זאלץ און גוטען וויין־עססיג, אלעס אויסגעמישט צוזאמען.

506. שוועמלעך.

שוועמלעך, אדער מאשרומס, איז איינע פון די פיינסטע און דעליקאטעסטע שפייזען. עס איז קיין צווייפעל, אז מען קען עס עסען

געטריקענטערהייד, אבער פרישערהייד, נאר וואס אבגעריסען פון פעלד, זיינען זיי א סך בעסער.

מען קען אפט געפינען שוועמלעך ניט ווייט פון הויז, ווען מען וואהנט אויפ'ן לאנד. אבער אזעלכע וואס זיינען ניט פאזיטיוו זיכער, אז זיי קענען דערקענען די ריכטיגע, זאלען זיך ניט דערוועגען צו געהן אליין קלייבען שוועמלעך, ווייל פיעלע פינגוס, אדער פלאנצונגען עהנליך צו שוועמלעך, זיינען איינפאכער סם־המות.

נאך מעהר, מענשען וואס זיינען געווען עקספערטען אין אייראפא צו קלייבען שוועמלעך, פאלען אפט דא אריין, ווייל א געוויסער פינגוס, אדער סם־המות פלאנצונג, דא אין אמעריקא, איז עהנליך צו גוטע שוועמלעך אין אייראפא.

עס זיינען דא אין די גרויסע שטעדט, געוויסע פרוכט אדער גריני־צייגען סטארס, וועלכע שטעלען צו, אין סיזאן, פרישע שוועמלעך. אויף דיעזע קען מען זיך פערלאזען. מען קען זיך אויך פערלאזען אויף די געטריקענטע שוועמלעך, אימפארטירטע און היגע, וואס זיינען געקויפט פון א צופעליגען מענשען.

507. געבראטענע שוועמלעך.

ווער עס קען קריגען פרישע, גרויסע און גאנצע שוועמלעך, זאל זיי אריינלעגען צווישען א דראט, פונקט ווי מען טהוט מיט א סטייק, אבער ניט צו שטארק צופרעסען. איבער א האלץ־קויהלען פייער זאלען זיי ווערען געבראטען דריי מינוטען, בלויז איינמאל איבערקעהרען. זיי זאלען סערווירט ווערען מיט די ווארצלען ארויף, דרעססירט מיט צושמאלצענער פוטער, זאלץ, פעפער און לימענע זאפט.

508. שוועמלעך מיט סמעטענע.

די שוועמלעך זאלען געדעמפפט ווערען, ווי ווייטער אנגעצייגט, מען זאל נאכהער ארויפלעגען פוטער, זאלץ און פעפער, אדער אויס־מישען לימענע זאפט. אנשטאט דעם זאל מען ארויפלעגען דריי עס־לעפעל רייבע, זיסע סמעטענע.

509. געפּרעגעלטע שוועמלעך.

פּרעגעל אין פּוטער, צוגעדעקט, פינף מינוטען, זיי איבערקעהרענדיג בלויז איין מאָל. זאַלץ, פּעפּער, פּוטער און ווען מען וויל, אביסעל לימענע זאַפט.

510. געדעמפּפטע שוועמלעך.

די אָבגערייניגטע שוועמלעך זאָלען אריינגעלעגט ווערען אין וואַסער, וואָס איז אביסעל אָבגעזייערט געוואָרען מיט עססיג. דאַן זייע זיי אָב, צושנייד אין דינע שטיקלעך; צו יעדער קוואָרט לעג צו א האַלבע קאָפּע קאַלטעס וואסער, א טהעע־לעפעל זאַלץ און אביסעל פּעפּער. זאָל זיך דאָס לאַנגזאַם קאָכען 5 מינוטען. לעג צו אַן עס־לעפעל פּוטער וואָס איז פריהער איינגעריבען געוואָרען מיט אַן עס־לעפעל מעהל. נעהם עס שנעל ארונטער ווען עס פאַנגט אָן ארויסצוגעבען בלעזלעך. אויב מען וויל קען מען צוגעבען אביסעל לימענע־זאַפט.

511. ציבעלעס.

ציבעלעס קען מען עסען רויה, מען קען זיי קאָכען, באַקען אָדער פּרעגלען. ציבעלעס זיינען אי געזונד אי אבשטויסענד, אָבער ווען מען געברויכט זיי פּערנינפטיג קען מען זיך גאַר אָהן זיי ניט בעגעהן אין דער קיך.

פריהלינגס־ציבעלעס אָדער סקוילאָנס (scuillons), ווי מאַנכע רופען זיי, זיינען אַם בעסטען רויהערהייט.

פיר א געזונדען מאָגען זיינען זיי גוט מיט זיסער סמעטענע, אָדער מיט זיסען קעז. מען קען זיי אויך פּרעגלען און סערווירען מיט סטייק. אריינגעלעגט אין א זופּ, גיבען זיי דער זופּ אַן אויסגעצייכענטען טעם.

גלאַט אָבקאָכען ציבעלעס ריכטיג, זאָל מען זיי פריהער אָבשיילען און זיי קאָכען אין הייסעס זאַלץ וואסער ביז זיי ווערען ווייך. דאַן אָבזייען און צודעקען מיט מילך, וואו זיי זאָלען זיך לאַנגזאַם ווייטער קאָכען. אביסעל פּעפּער און א שטיקעל פּוטער זיינען גוט איידער מען סערווירט.

ווען מען פרעגעלט ציבעלעס, זאָל מען זיי צושניידען און אריינ־לעגען אין מילך אויף 10 מינוטען איידער מען געברויכט זיי. דאַן זאָל מען זיי טונקען אין מעהל און פרעגלען אין הייסעם פעט, פוטער אָדער קריסקאָ. די שטיקער בלייבען ניט גאַנץ, אָבער זיי ווערען קריספּ, אָדער גאַנץ טרוקען. מען זאָל זיי דאַן פאָרזיכטיג ארויסנעהמען און אויס־לעגען אויף פּאַפּיר זיי זאָלען זיך אָבזייען.

512. ציבעלע און טאָמייטאָ טארטיללא.

צושמעלץ אַ פערטעל פונט פוטער אין אַ פאַן. צושנייד און פרע־געל אין דעם אָב די ציבעלע גאַנץ לייכט. צושנייד און מיש אריין די טאָמייטאָס. צושלאָג דריי אייער, בעזאַלץ און בעפעפער. מיש זיי אריין אין די ציבעלעס און טאָמייטאָס און פרעגעל אזוי לאַנג ביז זיי ווערען ברוין אויףביידע זייטען.

513. ארבעס.

זאָלסט קיינמאָל ניט קויפען קיין ארבעס מיט געלע שאָלאָכץ. מען קען גאַנץ לייכט דערקענען ווען זיי זיינען גוט און פריש. ארבעס זאָל מען ניט אָבשיילען ביז עס איז צייט זיי צו קאָכען. זאָגאר איין שטונדע אָהן זייערע שאָלאָכצער רויבט פון זיי אוועק זייער טעם.

מען זאָל זיי אריינלעגען אין קאָכעדיגעס זאַלץ־וואסער און קאָכען ביז זיי ווערען ווייך. קליינע ארבעס קען מען אָבזייען און דאַן לאַנג־זאַם קאָכען אין מילך און וואסער.

514. ארבעס אויפ'ן שפּאַנישען אופן.

גרויסע ארבעס זאָלען געווייקט ווערען איי קאַלטעס וואסער אַ פערטעל שטונדע. אין דעם זאָל מען אריינשניידען עטליכע שטיקלעך גוטעס ברוסט־פעט אָדער גענזען־שמאַלץ. זיי זאָלען זיך צוזאמען דורכ־קאָכען אַ צעהן מינוטען. ניט לאָזען זיי זאָלען ווערען ברוין.

צו דעם זאָל מען צוגיסען אַ קאָפּע סטאָק־זופּ, אביסעל פרישע פּעטרושקע, פעפער, זאַלץ און אַ טהעע־לעפעלע צוקער. דאַן זאָלען זיי

זיך דעמפפען ביז זיי ווערען גוט ווייך. מען זאָל, וועהרענד דעם, עט־ליכע מאָל אונטערמישען.

נאָכהער זאָל מען ארויסנעהמען דאָס פעטע, גוט אָבזייען די אר־בעס און סערווירען.

515. קארטאָפעל.

ווער קען עס ניט קאָכען קיין קארטאָפעל ?

דער פראנצויזישער קעכער בעהויפּטעט, אז אין קאָכען קארטאָפעל ליעגט א קונסט, און דאָס איז אמת.

די פרוי וואָס קען ווירקליך קאָכען קארטאָפעל ווי עס געהערט צו זיין, האָט ערריכט א העכערע שטופע אין דער קאָך־קונסט.

פאר אַלעמען דארף מען אָבקלייבען גוטע קארטאָפעל. א גוטע קארטאָפעל, האָט א ריינע הויט, איז גלאַט און אויסגעפילט.

וואָסערדיגע קארטאָפעל טויגען ניט. קארטאָפעל וואָס זיינען גרין ביי די זייטען טויגען אויך ניט.

דער גרינגסטער וועג צו וואַשען קארטאָפעל איז, זיי אָבצורייבען מיט א קליין בערשטעלע וואָס איז ספּעציעל געמאַכט צו דיעזען צוועק.

דאַן זיינען פארטיג די קארטאָפעל צום באַקען אָדער קאָכען, מיט דער שאָלאַכץ. עס זיינען דאָ פערשיעדענע מיינונגען וועגען לאָזען די שאָלאַכץ און ארונטערנעהמען די שאָלאַכץ. די פראנצויזען גלויבען, אז די קארטאָפעל איז אַם בעסטען ווען זי איז געבאַקען אָדער געקאָכט אין איהר העמדעל. די הויז־פרוי האָט ליעב אָבצושיילען.

אזוי אָדער אזוי, די קארטאָפעל זאָל זיך באַקען אָדער קאָכען, ביז זי קען לייכט דורכגעלעכערט ווערען מיט א גאָפּעל.

דאַן זאָל מען זיי גוט אָבזייען, צודעקען מיט א ריינעם און דיקען האַנדטוך, אוועקשטעלען אין דער ווארעם וואו זיי זאָלען ניט ברענען, און אזוי שטעהן עטליכע מינוטען.

ווען מען קאָכט קארטאָפעל זאָל מען זיי ניט זאַלצען ביז זיי זיינען האַלב פארטיג. זיי האָבען אויך א בעסערן טעם ווען מען קאָכט זיי אין צוויי וואַסערן.

ווען מען וויל זיי פאַר אַ סטיו (דעמפּפונג), זאָל מען זיי קאָכען 5 אָדער 10 מינוטען אין וואסער, דאַן אָבזייען און אריינלעגען אין סטיו.

516. קאַרטאָפעל מיט סמעטענע.

צושנייד קאַלטע קאַרטאָפעל אין שטיקלעך אונגעפעהר פון אַן אינטש. לעג זיי אריין אין אַ פאַן און גיס זיי אָן מיט וואסער און מילך אויף דער העלפט. לעג אריין פעפער, זאַלץ און שטעל זיי אוועק אויף אַ הייסעם פייער. ווען די מילך הויבט אָן שטאַרק קאָכען, דאַן לעג אריין עטליכע שטיקלעך פּוטער און מיש גוט דורך די קאַרטאָפעל.

האַלט פאַרבערייטעט אַ טהעע־לעפעלע מעהל אויסגעמישט מיט אביסעל וואסער און מילך; גיס עס ארויף אויף די קאַרטאָפעל ווען די מילך קאָכט, און קאָך ווייטער 5 מינוטען. סערוויר אויף אַ הייסען טעלער.

די קאַרטאָפעל זאָלען אזוי לאַנג קאָכען ביז דאָס וואסער מיט דער מילך ווערען דיק אָדער געדיכט. דאַן זאָל מען דאָס דורכמישען מיט סמעטענע און בעגיסען די קאַרטאָפעל.

517. אַ באַסטאָנער קאַרטאָפעל מאכל.

שייל אָב גרויסע קאַרטאָפעל און צושנייד זיי אין פערטעל אינטש דיקע שטיקלעך, אָדער סלייסעס. דאַן זאָל מען זיי ערשט צושניידען אין לאָקשען. דאָס זאָל מען אריינלעגען אין וואסער אויף אַ האַלבע שטונדע. דאַן זאָל מען זיי ארויסנעהמען, גוט אָבזייען און אָבווישען אין אַ האַנדטוך.

(וויש קיינמאָל ניט קיין שפּייז אין אַ געפעס־האַנדטוך, סיידען דער האַנדטוך איז אויסגעוואַשען, אויסגעקאָכט געוואָרען און גוט אויס־געלופטערט).

דאַן זאָלסטו האָבען פאַרטיג אַ פאַן מיט פעט, פּוטער אָדער קריסקאָ. לעג אריין די צושניטענע קאַרטאָפעל, דעק זיי צו אויף איי־ניגע סעקונדען, דאַן דעק אויף און קעהר אום די קאַרטאָפעל, אזוי עטליכע מאָל, ביז זיי ווערען ברוין. דאַן זאָל מען זיי ארויסנעהמען און אָבטריקענען אויף אַ פּאַפּיר.

זיי זאָלען סערווירט ווערען אויף א פּאַפּיר, וואוהין דאָס פעט זאָל איינגעזאפּט ווערען.

518. קאַרטאָפעל קראָקעטס.

פאר אלעמען דארף מען נעהמען צוויי קאָפּעס צוריבענע קאַרטאָפעל, א שטיק פּוטער אזוי גרויס ווי א וואלנוס, א טהעע־לעפעלע ציבעלע־זאפט, די ווייסלעך פון צוויי אייער גוט צושלאָגען, א טהעע־לעפעלע זאלץ און אביסעל ווייסען פעפער. מאנכע לעגען נאָך צו א טהעע־לעפעלע צוהאקטע פעטרושקע, אָבער דאָס איז ווי מען וויל.

די קאַרטאָפעל און די אנדערע זאכען זאָלען צומישט ווערען מיט א גרויסען לעפעל, דאן עס אזוי לאנג רייבען ביז עס ווערט ווייך און האָט קיין צונויפגעשלאָגענע שטיקלעך.

דאָס זאָל אריינגעלעגט ווערען אין א פאן און געמישט איבער'ן פייער ביז עס שטעהט אָב פון די זייטען פון דער פאן. דאָס פערהינדערט די קראקעטס פון פּלאַטצען ווען מען לעגט זיי נאָכהער אריין אין הייסעם פעט.

אויב מען וויל די קראקעטס זאָלען זיין מילכיג, קען מען, אנשטאָט פעט, געברויכען פּוטער, אם בעסטען איז קריסקאָ. אויב מען וויל אָבער זיי זאָלען זיין פליישיג, זאָל מען פריהער, אנשטאָט דעם שטיקעל פּוטער, אריינלעגען א שטיקעל עוף־שמאלץ.

יעדענפאלס זאָל מען ארונטערנעהמען די פאן מיט די קאַרטאָפעל פון פייער און אזוי גיך ווי עס ווערט גענוג אָנגעקיהלט אום צו קענען אריינלעגען די האנד, זאָלען די קאַרטאָפעל אויסגעאַרבייט ווערען אין דער פאָרמע פון קליינע צילינדערס, אָדער ווי היטעל־צוקער, אונגעפעהר צוויי אינטשעס לאנג און אן אינטש רונד. זיי זאָלען אויסגעקאַטשעלט ווערען אין די געלעכלעך פון צוויי אייער, וועלכע זיינען צושלאָגען געוואָרען מיט א טהעע־לעפעלע סמעטענע (אויב דאָס איז מילכיג). מען דארף זיין זיכער, אז די קראקעטס זיינען פאָלשטענדיג בעדעקט מיט דעם צושלאָגענעם איי. נאָכהער זאָל מען זיי דורכקייקלען אין איבערגעזיפּטעם זעמעל־מעהל.

אין דערזעלבער צייט זאָל מען דערהיטצען די פּוטער, פעט, אָדער

קריסקאָ ; עס זאָל זיין טיעף גענוג צו פערדעקען אַ העלפט פון די קראַקעטס שטעהענדיג.

דאָס פעט מוז זיין זעהר הייס. דאַן זאָל מען פאָרזיכטיג אַריינ־לעגען די קראַקעטס. אַכטונג געבען זיי זאָלען ניט צושפּאַלטען ווערען. אויב זיי זיינען נאָר גוט בעשמירט מיט איי און זעמעל־מעהל, וועט דאָס פעט בילדען נאָר אַ שטאַרקערע דעק און ניט דערגרייכען ביז צו די קאַרטאָפעל.

זיי זאָלען זיך פּרעגלען ביז זיי ווערען ברוין.

519. עסקאַלאָפּד קאַרטאָפעל

עסקאַלאָפּד קאַרטאָפעל זיינען זעהר גוט, ווען מען לעגט איין רייהע סלייסעס קאַרטאָפעל און איין רייהע סלייסעס בערמודאַ־ציי־בעלעס.

דיעזע רייהען זאָל מען אָנפאַנגען מיט די קאַרטאָפעל אויסלעי־גענדיג אויפ'ן דנאָ פון דער באַק־פאַן. בעזאַלצען, בעפעפערן, און אַרויפלעגען אַ שטיקעל פּוטער. דאַן געהט אַ רייהע ציבעלעס און ווידער אַמאָל זאַלץ, פעפער און פּוטער. ווען די פאַן איז אָנגעפּילט, זאָל מען לאָזען גענוג פּלאַטץ צום קאָכען. דאַן זאָל מען אַריינגיסען מילך עס זאָל אַלעס צודעקען און אַזוי לאַנג באַקען ביז אַלעס ווערט ווייך. דאָס קען מען נאָר פערבעסערן ווען מען לעגט צו אביסעל טאָ־מייטאָס. די טאָמייטאָס מוזען אָבער זיין צוריבען מיט דער מילך, ווי פאַר אַ טאָמייטאָ זופּ. דאַן זאָל אַלעס צוזאַמען אַריינגעגאָסען ווערען.

דיעזע עסקאַלאָפּד קאַרטאָפעל זיינען אַ פיינע, דעליקאַטע שפּייז, אויב נאָר ריכטיג געמאַכט.

520. העשד קאַרטאָפעל.

העשד (hashed) אין ענגליש, זאָל אייגענטליך הייסען אַ צוהאַקטע פערמישונג.

מען נעהמט קאַלטע געקאָכטע קאַרטאָפעל און מען צושניידט זיי אין קליינע שטיקלעך, ניט צו דין. דאָס זאָל מען בעזאַלצען און בע־פעפערן און אַריינהאַקען אַ ציבעלע. מען זאָל דאָס איינפּרעגלען מיט

א היבשע ביסעל פוטער אָדער פעט. דאָס זאָל זיין גענוג מען זאָל עס קענען זעהן צווישען די קארטאָפעל.

עס מוז זיך פרעגלען לאנגזאם איבער א מיטעלמעסיגעם פייער, און וועהרענד עס איז אין אָנפאנג אביסעל געמישט געוואָרען, זאָל מען עס נאָכהער צונויפפּלעטשען און לאָזען עס זאָל זיך פערהארטעווען און ווערען ברוין.

521. ליאָנע קארטאָפעל.

צושנייד א קווארט קאלטע געקאָכטע קארטאָפעל אין קליינע, פיער־עקיגע שטיקלעך. לעג אריין אן עס־לעפעל פוטער אין דער פאן, און ווען דאָס איז זעהר הייס,ווארף אריין א גוט־צוהאקטע ווייסע ציבעלע. נאָכהער זאָלען אריינגעוואָרפען ווערען די קארטאָפעל און מען זאָל זיי מישען מיט א גאָפעל ביז זיי ווערען גלייך ברוין אי־בעראל. ווארף אריין אן עס־לעפעל צוהאקטע פעטרושקע און מיש זיי דורך מיט א גאָפעל.

דאָס איז גוט צו סערווירען מיט געבראָטענעם סטייק אָדער מיט געפרעגעלטעם קאלבס־לעבער. דאמאלס זאָל מען, אנשטאָט דער פוטער, געברויכען שמאלץ אָדער קריסקאָ.

522. סקאלאָפּד סוויט־פּאָטייטאָס.

פריהער זאָלען די סוויט־פּאָטייטאָס אביסעל געקאָכט ווערען, דאן זאָל מען זיי אָבשיילען, צושניידען לענגליכע שטיקלעך און זיי אויס־לעגען אין דער פּודינג־פאן. מען זאָל זיי בעשיטען מיט זאלץ, פעפער און אביסעל צוקער. מען זאָל זיי נאָכהער גוט צוהאקען מיט זעמעל־ברעקלעך וואָס זיינען פריהער איינגעווייקט געוואָרען אין סמעטענע. אין דעם זאָל מען אריינשטעקען צו שטיקלעך פוטער, בעשיטען מיט אביסעל זאלץ און פעפער און באקען, צוגעדעקט, א האלבע שטונדע, דאן זאָל מען עס לאָזען עס זאָל ווערען ברוין.

די פּאָטייטאָס זאָל מען פריהער אביסעל דורכקאָכען, דאן אָב־שיילען, צושניידען אין סלייסעס, פרעגלען און לעגען הינטער א בראטען צו ווערען ברוין.

523. ספינאטש.

ספינאטש אָדער ספינאט, זאָל פריהער גוט דורכגעוואשען ווערען און דאן זאָל מען עס לאָזען ליעגען אין קאַלטעס וואסער מיט א לעפעל זאַלץ, וואָס דאָס בעפרייעט עס פון אירגענד וועלכע אינסעקטען.

מאנכע אַלטע ענגלישע פרויען פלעגען בעהויפטען, אז ספינאטש דאַרף געקאָכט ווערען אין זיעבען וואסערן. אָבער אין דריי וואסערן זאָל עס יעדער קאָכען. יעדעס מאָל זאָל מען עס גוט אָבזייען.

ווען דאָס ווערט אָבגעקאָכט, זאָל עס צושניטען אָדער צוהאַקט ווערען.

מען זאָל עס סערווירען מיט קאַלטע הארט-געקאָכטע אייער, וואָס מען צושניידט אין שטיקלעך און מען לעגט ארום אויפ'ן ספינאטש.

אָדער מען קען עס אזוי מאַכען:

מען זאָל עס קאָכען א האַלבע שטונדע אָדער ביז די בלעטלעך ווערען ווייך. דאן לעג אריין אין א דורכשלאַג, זיי אָב און דריק אויס. נאָכהער זאָל מען עס גוט צוהאַקען, אריינשיטען זאַלץ, פעפער, פוטער אָדער פעט (איין עס-לעפעל), א האַלבען טהעע-לעפעל צוקער, זאפט פון א האַלבער לימענע און אביסעל נאָטמעג. דאָס זאָל מען ארויפ-שטעלען אויפ'ן פייער אין א סאָס-פאַן און מישען גוט דריי מינוטען.

דאן זאָל מען דאָס אויספאָרמירען אין אייער-קאַפּעס. עס זאָל סערווירט ווערען אויף טאָאסט געלעגט אין א פלאַכען טעלער, און בעדעקען מיט א סליים הארט-געקאָכטעס איי.

524. קירבים.

ווייסער קירבים אָדער סקוואָש (squash) זאָל פריהער גוט אָב-געשיילט ווערען, געקאָכט אין זאַלץ-וואסער און דאן צוריבען. מען זאָל אין דעם נאָכדעם אריינרייבען א היבשע ביסעל פוטער, פעפער און זאַלץ צום טעם.

געלער אָדער לענגליכער קירבים זאָל אויך אזוי געקאָכט ווערען, אָדער מען קען איהם צושניידען אין קליינע שטיקלעך, איהם ניט

אַבשיילענדיג, בעשיט מיט אביסעל מעהל און דאַן געפּרעגעלט אין הייסעם פעט אָדער פּוטער.

קירבים קען מען אויך בראָטען אָדער באַקען ווי סוויט־פּאָטייטאָס.

525. טאָמייטאָס.

ווען מען וויל סערווירען טאָמייטאָס רויהערהייט, דאַרף מען זיי ניט נעהמען גלאַט אַזוי, צושניידען און אויפגעבען. מען זאָל זיי נעהמען גאַנצערהייט, אַריינלעגען אין א טאָפּ קאָכעדיגעס וואַסער און לאָזען ביז די שאָלאַכצער הויבען אָן זיך צונויפצוקאָרטשען. דאַן נעהמט מען זיי אַרויס, מען שיילט זיי אָב און מען גיט אַכטונג זיי זאָלען בלייבען גאַנץ.

מען זאָל זיי צושניידען, אויף דינע שטיקער און אַרויפלעגען אויפ'ן אייז וואו זיי בלייבען ביז צום עסען. נאָכהער נעהמט מען זיי אַרונטער, מען בעשיט זיי מיט פּעטרושקע און מען מעג זיי סערווירען מיט מאַיאָנעז סאָס. אונטען זאָל ליעגען א דעק פון סאַלאַד (לעטיוס).

יעדער טיש־סאַלאַד זאָל סערווירט ווערען קאַלטערהייד. עס זאָל ליעגען אין אייז־וואַסער ווענינגסטענס א האַלבע שטונדע. טאָמייטאָס זאָלען באַלד אַריינגעלעגט ווערען אין א טעלער און אַזוי אַרויפגעשטעלט ווערען אויפ'ן אייז.

526. געבאַקטע טאָמייטאָס.

שנייד אָב די שפּיטצען, אָדער קעפּ פון גרויסע טאָמייטאָס, שנייד דאַן אויס פון אינוועניג די קערענדלעך, אָבער אכטונג געבען ניט צו צוברעכען די טאָמייטאָס. דאָס אינוועניגסטע זאָל גוט צוהאַקט ווערען. מיש אין דעם אריין ברויט־ברעקלעך, זאַלץ, פעפער און א שטיקעל פּוטער אָדער פעט. מיט דעם זאָל מען ווידער אָנפילען די טאָמייטאָס, איבערקעהרען מיט די אָפענע קעפּ אַרונטער און אַזוי באַקען אין א פאַן, וואָס איז גוט צוגעדעקט, א האַלבע שטונדע, כדי עס זאָל זיך גוט דעמפּפען. דאַן אויפדעקען ביז עס ווערט ברוין.

אויב מען וויל קען מען, אין געפּיללעכץ אַריינלעגען א קליין ביסעל געהאַקטע ציבעלע.

527. טאָמייטאָ קאַררי.

רייב אָן אן עפּעל, צוהאַק אַ ציבעלע און פּרעגעל זיי אין צוויי אונצעס פּוטער ביז זיי ווערען גוט פערמישט. מיש אריין אַ טהעע־לעפּעל קאַררי פּאודער אין אביסעל מילך, און גיס עס אויך אריין. אביסעל זאַלץ און אביסעל פעפער. דאן זאָל מען ארייגשניידען צוויי טאָמייטאָס און זיי אָבפּרעגלען. דאָס זאָל מען צודעקען מיט דער פריהער פערמישונג און סערווירען מיט אַ סך געקאָכטע רייז.

528. געפּרעגעלטע טאָמייטאָס.

קליב אויס הארטע טאָמייטאָס און צושנייד זיי אין דינע סלייַ־סעס. טונק זיי איין אין מעהל און פּרעגעל זיי אין אביסעל שטארק הייסע פּוטער. מען מוז גוט אויפפּאַסען זיי זאָלען ניט צוגעברענט ווערען.

529. געדעמפּפטע טאָמייטאָס.

גיס ארויף הייסעס וואַסער אויף די טאָמייטאָס, שייל זיי אָב און צושנייד זיי אין גרויסע שטיקער. גיס אריין ניט מעהר ווי אַ האַלבע קאָפּע הייסעס וואַסער צו אַ קוואָרט טאָמייטאָס און קאָך זיי לאַנג־זאַם. גיס צו וואַסער אויב עס איז נויטהיג.

טאָמייטאָס, וואָס קאָכען זיך צו לאַנג, טויגען ניט. זיי מוזען זיך אַזוי לאַנג קאָכען, אַז עס זאָל אין זיי נאָך בלייבען דער טעם פון רויקייט. מען זאָל זיי דאַן בעזאַלצען, פערדעקען מיט אביסעל מעהל און אויב מען וויל, פערזיסען מיט אביסעל צוקער.

530. נאַהוט.

נאַהוט איז אַ טערקישער ארבעס, אָדער אַן ארבעס וואָס וואַקסט אין טירקיי און אויף די באַלקאַנישע אינזלען. דיעזער ארבעס וואַקסט שוין יעצט אויך אין אַמעריקאַ.

אין רומעניען, למשל, איז נאהוט א גאנצער מאכל און א פיינער צימעס.

דער נאהוט ווערט פרעפארירט אויף דרייערליי אופנים, און דיעזע ווילען מיר דא אויסרעכענען.

דער ערשטער אופן איז, איינפאך אויסזידען. פאר אלעמען מוז דער נאהוט, אויף אירגענד אן ארט, פריהער אויסגעווייקט ווערען. די בעל הבית'טע וואס וויל מאכען נאהוט אויף שבת, ווייקט איין דעם נאהוט דאנערשטאג אבענד, אין געוועהנליכעם קאלטעם וואסער, און ער ווייקט אזוי ביז פרייטאג פריה. דאן ווערט ער צוגעשטעלט קאכען אין א לייכטעם זאלץ־וואסער און קאכט אזוי לאנג ביז ער ווערט פארטיג, אבער ניט צו ווייך. נאכדעם ווי דער נאהוט איז פארטיג געווארען, זייעט מען איהם אב גאנץ גוט און מען לאזט איהם ליעגען עטליכע מינוטען אין דורכשלאג ער זאל זיך אביסעל אבטריקענען. דאן לעגט מען איהם אריין אין א טיעפער שיסעל, וואו מען בעזאלצט און מען בעפעפערט איהם און מען האלט איהם, ווי מען רופט עס, אויף „שבת אויבס". אין רומעניען און בעססאראביען טרינקט מען אוים א היבשע ביסעל וויין שבת ביי טאג וועהרענד מען בייסט צו מיט אזא נאהוט.

דאן קומט דער צימעס נאהוט.

ער ווערט אויך געווייקט און צוגעשטעלט קאכען אין אביסעל זאלץ־וואסער. אזוי שנעל ווי ער האט זיך אביסעל איינגעקאכט, לעגט מען אריין גוט־איבערגעוואשענע רייז און א שטיק גוטעס ברוסט־פעט. עס קאכט זיך דאן אזוי לאנג ביז דער נאהוט און דער רייז ווערען גאנץ ווייך. דיעזער צימעס ווערט געגעסען אי ווארעמערהייד, אי קאלטערהייד.

מען קען אבער אויך דעם זעלבען צימעס צובערייטען אהן פעטס. מען פרעפארירט איהם ווי פריהער און מען לעגט אריין צוקער אדער האניג און מען לאזט עס ווערען עטוואס ברוין און ווייך.

נאהוט איז נאהרהאפט און געשמאק. דערפאר זאל מען וויסען, אז דאס איז ניט גלאט אזוי א לאקעטקע, מען קען זיך דערמיט גאנץ גוט אנעסען.

531. בריקפּעס.

בריקפּעס (turnips) זאָלען אָבגעשיילט ווערען און געקאָכט ווע־רען אין זאַלץ־וואַסער. ווען זיי ווערען ווייך, זייעט מען זיי אָב, מען צורייבט זיי און מען מישט זיי דורך מיט פּוטער און פּעפּער.

מען קען זיי אויך אַזוי צובערייטען:

מען שיילט אָב און מען ווישט אָב אַ האַלב טוץ קליינע בריק־פּעס, דאַן צושניידט מען זיי אַזוי גרויס ווי ניס, אָבער פּיערעקיג. מען וואַרפט זיי אריין אין קאַלטעס זאַלץ־וואַסער, וואו מען לאָזט זיי דאָרט ביז זיי קאָכען פון 5 ביז 7 מינוטען. דאַן נעהמט מען זיי אַרויס און מען קאָכט זיי אין מילך און אַ האַלבעס טהעע־לעפעלע פּוטער, ביז זיי ווערען ווייך.

יעצט קען מען זיי בעהאַנדלען אויף צוויי אופנים:

דער לייכטעסטער אופן איז אוועקצושטעלען דעם טאָפּ אויף איין זייט אויפ'ן אויוועז און דערוויל פּאַרבערייטען אַ ווייסען סאָס פון מעהל מיט עטליכע עס־לעפעל הייסע מילך. דאָס זאָל מען גוט אויסמישען מיט די בריקפּעס, צולעגענדיג שטיקלעך פּוטער און צו ביסלעך פּעפּער און סערווירען שנעל אויף אַ הייסען טעלער.

די צווייטע אַרט פּאַרבערייטונג איז אַזוי:

נעהם אַרויס די בריקפּעס ווען זיי זיינען אַ פערטעל ווייך, זייע זיי אָב, לעג זיי אויס אויף אַ הייסען מעטאַלענעם טעלער און גיס אַרויף דיקען טאָמייטאָ־סאָס. דאָס אַלעס ווערט ערשט געמאַכט ברוין מיט אַביסעל מעהל און פּוטער, וואָס מען האָט געמאַכט פריהער אָן איינברען. מען גיסט נאָכהער אַריין אַ קליין פלעשעל פרענטש־טאָ־מייטאָ, אַביסעל פּעפּער און זאַלץ און מען שטעלט ווייטער קאָכען אַביסעל.

ווען דאָס ווערט פאַרטיג, זייעט מען אָב דעם סאָס, מען דערהיצט איהם בעזונדער, און ווען די בריקפּעס ווערען אַביסעל קיהל, גיסט מען דאָס אַרויף.

532. פערשיעדענע פרוכט־צושפּייזען (דעזערט).

עס איז ניטאָ קיין בעסערעס פערדייאונגס־מיטעל ווי אַ פרוכט־צושפּייז, ווען ער איז געמאַכט איינפאַך. מיר וועלען דאָ געבען אַ רייהע פון אַזעלכע צושפּייזען.

533. אַפּריקאָטס.

אַפּריקאָטס, אָדער אַפּריקאָזען, זאָלען אויסגעקליבען ווערען גאַנץ פּאַרטיגע, אָבער ניט צו ווייך, און אויך ניט פערפוילט. דאַן זאָל מען זיי אויפשפּאַלטען אויף דער העלפט. יעדע העלפט זאָל אַרויפגעלעגט ווערען אויף פּעיסטרי, מיט דער שאָלאַכץ אַרויף. דאַן זאָל דאָס אַרומ־געלעגט ווערען מיט אַן איי־ווייסעל גוט צושלאָגען. עס זעהט דאַן אויס ווי „פּאָאטשד עגגס", אָבער עס איז ניט — עס איז בלויז זעהר אַנ־גענעהם צום עסען.

534. עפּעל־סאָס.

עפּעל זאָל מען אימער קאָכען אָדער דעמפּפען אין אַ קעסעל מיט פּאָרצעלאַן געגלעזט. קיינמאָל ניט אין קיין דירעקט אייזערנע אָדער בלעכענע כלי.

ווען מען לעגט זיי אריין אין קעסעל, זאָל מען זיי, עטוואָס, בע־שפּרינקלען מיט זאַלץ, זעהר וועניג וואַסער, און מען זאָל זיי ניט מישען ווען זיי קאָכען זיך. דער קעסעל זאָל זיין גוט צוגעדעקט און עס זאָל זיך קאָכען שנעל. אַזוי שנעל ווי די עפּעל זיינען גוט צוקאָכט, זאָל מען נעהמען דעם צוקער, מיט וועלכען מען דאַרף זיי אָבזיסען, אריינלעגען אַ העלפט אויף׳ן דנאָ פון אַ פּאָרצעלאַנענע כלי, אָדער

אפילו אַן ערדענע כּלי, אַרויפגיסען די עפּעל און פון אויבען אַרויפ־לעגען דעם איבריגען צוקער.

געדעמפּפטע עפּעל (סטיועד אַפּפּעלס) וואָס מען מישט אויס וועהרענד זיי קאָכען זיך, זיינען ניט אַזוי געשמאַק און בע'טעמ'ט ווי עפּעל וואָס ווערען שנעל אָבגעקאָכט ניט געטשעפּעט.

אויב מען וויל אַריינלעגען לימענע, זאָל מען צושניידען די לימענע אָהן דער שאָלאַכץ, אויף סלייסעס, און דאַרויף אַרויפגיסען דעם הייסען עפּעל־סאָס.

אַביסעל זאַלץ העלפט אירגענד אַ פרוכט אין קאָכען, און עס זאָל ניט אויסגעמיעדען ווערען אויך ביי עפּעל.

535. געבאַקענע באַנאַנאַס.

באַנאַנאַס זיינען אַן אויסגעצייכענטע געשמאַקע און נאַהרהאַפטע שפּייז. אַמבעסטען אָבער זיינען זיי געבאַקען.

באַנאַנאַס זאָלען געבאַקען ווערען אין דער שאָלאַכץ. מען זאָל אויסקלייבען רייפע, אָבער ניט קיין פוילע באַנאַנאַס, זיי אַריינלעגען אין אַ הייסען אויווען, ווי סוויט־פּאָטייטאָס, און זיי באַקען פון 10 ביז 12 מינוטען. דאַן סערווירען מיט צוקער און סמעטענע.

536. געפּרעגעלטע באַנאַנאַס.

דערצו דאַרף מען האָבען באַנאַנאַס וואָס זיינען פעסט. מען זאָל זיי אָבשיילען און איבערשניידען אין דער לענג.

מען זאָל זיי איינטונקען אין אַ צושלאָגענעם איי־געלעכעל, דאַן דורכקייקלען אין קרעקער־מעהל. מען זאָל זיי פּרעגלען אין זעהר הייסע פּוטער.

נאָכ'ן פּרעגלען זאָלען זיי אַרויסגעלעגט ווערען אויף אַ פּאַפּיר וואָס זאָל איינזאַפּען דאָס פעט. ווען דאָס איז פּאַראיבער און די באַנאַנאַס זיינען, מעהר אָדער ווייניגער, טרוקען, זאָל מען זיי סערווירען מיט ווייסען צוקער.

537. ווייסער מאנדזש (מיט קארנסטארטש)

לעז אויף צוויי עס־לעפעל קארנסטארטש אין אביסעל קאלטער מילך. שטעל צו איין פאינט מילך צום קאכען אין א דאבעל־באילער. ווען דאס איז פאלקאמען דערהיצט, מיש אריין דעם קארנסטארטש, אביסעל זאלץ און א טהעע־לעפעל צוקער, און קאך אכט מינוטען. וועהרענד דעם זאל מען בעשטענדיג מישען.

איידער מען נעהמט ארונטער פון פייער זאל מען אריינלעגען א האלבען טהעע־לעפעל מאנדלען־עקסטראקט אדער וואנילא, א שטי־קעלע אינגבער אדער אביסעל טרוקענע לימענע שאלאכץ, זאל מען פריהער אבקאכען אין מילך און צומישען.

538. ווייסער מאנדזש (מיט דזשעלאטין)

ווייק איין פינף טהעע־לעפעל דזשעלאטין. עס זאל ווייקען ווע־ניגסטענס צוויי שטונדען אין א פאינט מילך. לאז נאך איין פאינט מילך ביז צום אויפקאכען, און ווען דאס וויל קאכען, גיס עס ארויף אויף געווייקטען דזשעלאטין.

לעג צו פיער אדער פינף אונצעס גראנולירטען צוקער, א האלבעם טהעע־לעפעל מאנדלען עקסטראקט אדער וואנילא, זייע עס דורך א דינעם טיכעל אדער א האאריגע זיפ. דאס מוז אריינגעגאסען ווערען אין א פורעם וואס איז פריהער בענעצט געווארען מיט קאלטעם וואסער. שטעל עס אוועק אין א קאלטען פלאץ און סערוויר עס ווען עס ווערט שטייף, אדער פערקיהלט. דאס דארף דויערן פון 16 ביז 18 שטונדען.

539. ווייסער מאנדזש (מיט איריש מאסס)

נעהם א האלבע קאפע קאראגרין (caragreen) אדער איריש מאסס (Irish moss) און קלייב עס גוט איבער.וואש עס גוט אויס אין א שטארקער אויפלעזונג סאדא־וואסער, דאן מוז עס געשווייינקט ווערען עטליכע מאל אין ריינעם קאלטעם וואסער. לעג עס אריין אין א דאבעל־באילער מיט א קווארט מילך. זאל דאס שטעהן ביז דער

מאַסס ווערט דיק אין דער מילך. זייע אַב דורך אַ פיינער זיפּ און לעג צו דעם פּאַסענדען פליוואָר.

540. עפּעל בעדעקונג.

שייל אַב זעקס גרויסע עפּעל, זאָלען זיי זיך דעמפּפען ביז זיי ווערען ווייך. עס מעג אריינגעלעגט ווערען אַ היבשעס שטיק לימענע שאָלאַכץ. ווען דאָס ווערט קאַלט, זאָל מען עס ארייגלעגען אין אַ פּאַן, אַבזיסען מיט מעהל־צוקער, צולעגען אַביסעל לימענע־זאַפט; צו־שלאָגען די ווייסלעך פון דריי אייער, און אַזוי ווי דער שוים שטייגט אויף, מיש עס אוים מיט די עפּעל. דאַן צושלאָג עס ווייטער מיט אַ וועיסק ביז עס ווערט גאַנץ ווייס און זעהר לייכט; איידער מען גיט עס אויפ'ן טיש, זאָל עס ארויפגעלעגט ווערען אויפ'ן קאַסטאַרד.

541. שאַרלאָט רוסס.

לעג אריין אַ האַלבען אונץ דזשעלאַטין אין אַביסעל קאַלטעס וואַסער, און ווען עס האָט איינגעזאַפּט דאָס גאַנצע וואַסער, זאָל מען עס אריינלעגען אין אַ דאָבעל־באָילער מיט אַ האַלבער קאָפּע קאַלטער מילך און עס לאָזען פאַלשטענדיג אויפגעלעזט ווערען.

נעהם עס דאַן אַוועק פון פייער און לאָז עס אין גאַנצען קאַלט ווערען. נעהם אַ פּאַינט גוטען קריעם און שלאָג עס ביז עס ווערט דיק, לעג אריין וואַנילאַ אָדער וויין, און ווען דער דזשעלאַטין איז קאַלט, זאָל מען דאָס אריינזייען אין קריעם.

די פּאַן זאָל אויסגעבעט ווערען מיט ליידי־פינגערס אָדער ספּאָנדזש־קייק. דאַן לעג ארויף דעם קריעם.

542. באַערישער קריעם.

לעג אריין אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין אין אַ קוואָרט מילך און שטעל זיי צו צום פייער אין אַ דאָבעל־באָילער.

צושלאָג די געלעכלעך פון דריי אייער און שיט אין זיי אריין

פינף עס-לעפעל ווייסען צוקער, גוט צושלאגענדיג דעם צוקער מיט די אייער.

ווען דער דזשעלאטין איז אין גאנצען אויפגעלעזט, דאן גיס אריין די מילך אויף די אייער מיט'ן צוקער, שטעל צו אלעס צום פייער, אבער לאז דאס ניט אויפקאכען.

דאן זאלען צושלאגען ווערען די ווייסלעך פון די אייער אין א דיקען שוים, אריינלעגען איין טהעע-לעפעלע וואנילא, ווען דער קאס-טארד הויבט אן צו ווערען דיק, זאל מען ארויפלעגען די ווייסלעך און דאן אריינלעגען אין בענעצטע פורעמס.

543. סטראבעררי קריעם.

איין קווארט סטראבעריעס, איין פאינט קריעם, א האלבע קאפע קאכענדיגעס וואסער, א האלבע קאפע קאלטעס וואסער, און א האלבע באקס דזשעלאטין.

ווייק איין דעם דזשעלאטין אין קאלטען וואסער אויף צוויי שטונ-דען. צורייב די סטראבעריעס מיט צוקער און לאז שטעהן צוויי אדער דריי שטונדען אין אן ערדענע כלי. אזוי שנעל ווי דער דזשעלאטין איז גענוג ווייך, גיס צו דאס קאכענדיגע וואסער און מיש אזוי לאנג ביז עס ווערט אין גאנצען אויפגעלעזט. זייע אב די סטראבעריעס דורך א געדיכטע זיפ, אום עס זאלען נאר צוריקבלייבען די קערענדלעך. דאס זעלבע זאלסטו אויך דורכזייען דעם דזשעלאטין אין דעם סטרא-בערי-זאפט.

נעהם די כלי מיט'ן דזשעלאטין און די סטראבערי-זאפט און שטעל דאס אריין אין אן אנדער כלי וואו עס ליעגען אנגעהאקט שטיק-לעך אייז און מיש אזוי לאנג די פליסיגקייט, ביז זי הויבט אן צו ווערען דיק. דאן לעג אריין דעם צושלאגענעם קריעם און מיש ווייטער, לאנגזאם. דער קריעם וועט דאן ווערען זעהר דיק. ווען דאס איז גענוג דיק, גיס עס אריין אין פורעמס און שטעל עס אוועק אין אייז-באקס צו ווערען הארט.

אויב דו איילסט זיך, שטעל עס אריין אין א פאן מיט צוהאקטע שטיקלעך אייז, אבער לעג ניט אריין קיין זאלץ אין אייז.

דאָס זאָל סערווירט ווערען אויף ניעדריגע קריסטאָלענע טעלער און עס זאָל געדעקט ווערען מיט קריעם.

544. גוסבעררי קריעם.

נעהם ארונטער די שפּיטצען און די שטעקעלעך פון איין פערטעל פאינט גרויסע גוסבערריעס און דעמפּף זיי מיט פיער אונצעס צוקער אין א גילל וואסער.

צושמעלץ איין אונץ דזשעלאַטין אין א גילל ווארעמע מילך. צו־שלאָג גוט א האלבען פאינט קריעם און מיש דאָס אריין. גיס אריין דעם דזשעלאַטין אין די מילך און מיש ביז עס ווערט כמעט קאַלט. גיס עס אריין אין פורעמס און לאָז עס שטעהן 12 שטונדען.

545. איטאַליענישער קריעם.

איין פאינט קריעם, א האלבער פאינט מילך, אָדער אַנדערטהאַל־בען פאינט רייכע פעטע מילך, איין קאַפּע צוקער, א האלבע באָקס דזשעלאַטין אויפגעלעזט אין א האלבען פאינט קאַלטעס וואסער.

אויב מען וויל, קען מען צוגיסען אביסעל וויין.

דאָס אלעס זאָל ווערען טיכטיג אויסגעמישט, און געגאָסען אין פורעמס און אוועקגעשטעלט עס זאָל ווערען הארט.

546. אָראנדזש קריעם.

א פאינט אָראנדזש־קריעם ווערט געמאַכט און מען ווייקט איין אַן אונץ דזשעלאַטין אויף צעהן מינוטען אין א האלבען פאינט קאַל־טעס וואסער. גיס צו א האלבען פאינט קאָכעדיגעס וואסער, לעג צו פיער אונצעס צוקער וואָס מען האָט געריבען איבער די שאָלאַכץ פון זעקס אָראנדזשעס און איין לימענע, און דעם זאַפט פון איין לימענע און איין אָראנדזש.

מיש ביז דער צוקער ווערט צושמאָלצען. דאַן לעג עס איבער אין אַן אַנדער כלי און מיש ביז עס איז האלב קאלט. נאָכהער לעג אריין א האלבען פאינט פעטען זיסען קריעם. גיס דאָס אריין אין א פורעמס

נאָס מיט וואסער און שטעל עס אוועק אויפ'ן אייז אויף עטליכע שטונדען.

547. רוסישער קריעם.

איין קוואָרט געקאָכטע מילך, איין פערטעל באָקס דזשעלאַטין אויפגעלעזט אין אביסעל מילך, זעקס אייער סעפאַראַט צושלאָגען, די געלעכלעך צושלאָגען אין א קאָפּע צוקער, דאַן מיש אריין דעם דזשעלאַטין און די אייער אין דעם רעשט פון דער מילך, קאָך צוויי מינוטען און גיס עס ארויס אויף די צושלאָגענע ווייסלעך. גיס עס אריין אין די פורעמס און שטעל אויפ'ן אייז.

עס זאָל סערווירט ווערען מיט סטראָבעריעס אָדער פיינעפּעל.

548. שפּאַנישער קריעם.

א דריטעל פון א באָקס דזשעלאַטין, איינגעווייקט אין גענוג קאַלטעס וואסער עס זאָל עס ווייך מאַכען. שטעל אויף א קוואָרט מילך אויפ'ן פייער ביז צום קאָך־פּונקט, לעג אריין דעם דזשעלאַטין, מיש ביז עס ווערט אויפגעלעזט, דאַן מיש אריין די צושלאָגענע געלעכלעך פון פיער אייער. די געלעכלעך זאָלען צושלאָגען ווערען מיט דריי פערטעל פון א קאָפּע צוקער. ווען דאָס אלעס קאָכט גוט אויף, נעהם עס אוועק פון דעם פייער און לעג צו די ווייסלעך פון די אייער גוט צושלאָגען. גיס אריין פלייוואָר צום טעם און קיהל עס אָב אין פאָרמען.

549. קאַרמעל פּודינג.

די פראַנצויזען רופען דיעזען פּודינג (creme a la vesailles) און זיי מאַכען איהר אזוי :

מען צושלאָגט זעקס אייער מיט זעקס עס־לעפעל צוקער און א גאַנץ קליין טהעע־לעפעלע זאַלץ. וועהרענד מען האַלט דאָס אין מישען, זאָל מען, לאַנגזאַם, צוגיסען ביסלעכווייז, א קוואָרט מילך. אלס פלייוואָר קען מען אריינלעגען די שאָלאַכץ פון א האַלבער לי־

מענע, א טהעע־לעפעלע וואנילא־עקסטראקט, אדער צוויי עס־לעפעל שעררי־וויין.

דאס זאל געבאקען ווערען אין א פורעם, וואס מען שטעלט אריין אין א פאן קאכעדיגעם וואסער, ביז עס ווערט דיק אדער סאליד. די צייט פון באקען איז, אונגעפעהר דריי־פערטעל שטונדע.

ווען מען קען אריינשטעקען אין מיטען דאס הענטעל פון א לעפעל און עס קלעפט מעהר ניט אן דעם קיין קאסטארד, איז עס פארטיג.

דאן זאל מען עס שטעלען אבקיהלען אין פורעם.

אלס א סאס זאל מען צושמעלצען א קאפע גראנולירטען צוקער אין א קליינער סאס־פאן, מישענדיג די גאנצע צייט. ווען עס איז טונקעל־ברוין און פליסיג, זאל מען אין דעם אריינגיסען א קווארט קאכעדיגעם וואסער און וועהרענד דעם שטארק מישען. ווען עס איז שוין גוט אויסגעמישט, זאל מען עס אוועקשטעלען אהן א זייט פון אויווען און לאזען עס זאל זיך לאנגזאם קאכען פופצעהן מינוטען.

ווען דער פודינג און דער סאס זיינען שוין ביידע גוט קאלט, זאל מען פארזיכטיג ארויסלעגען דעם פודינג אויף א גלעזערנעם טעלער און ארומגיסען דעם סאס.

550. קאָסטאַרדס.

מאַנכע זאָגענאַנטע עקאָנאָמישע קעכינס גלויבען, אז אייער, וועל־כע זיינען ניט פריש גענוג צום קאָכען, זיינען גאַנץ גוט אריינצור־מישען אין פערשיעדענע געבעקס. אָבער, זייט זיכער, אז איין ניט־פרישעס איי, וועט קאַליע מאַכען די בעסטע שפייז.

נאָך מעהר, עס איז גראָדע נויטהיג, אום צו מאַכען א גוטעס געבעקס, אז מען זאָל געברויכען פיעלע אייער און דערצו ערשטע קלאַסע פרישע אייער.

ניט וועניגער ווי פיער אייער זאָלען געברויכט ווערען פאַר יעדער קוואָרט מילך, און ווען די אייער זיינען קליין, זאָל מען געברויכען פינף. אמאָליגע קעכינס פלעגען געברויכען אכט. קאָסטאַרד זיינען בעסער ווען זיי ווערען געמאַכט בלויז מיט די געלעכלעך פון די אייער. זיי האָבען אויך א שעהנערען קאָליר. צוקער און פלייוואָר זאָלען געברויכט ווערען צום טעם.

צובערייטענדיג די קאָסטאַרדס, געקאָכט אָדער געבאַקען, איז די הויפט־שוועריגקייט. דער סוד ליעגט אין דעם, אז מען זאָל זיי קיינמאָל ניט ערלויבען צו זידען. אום דאָס צו פערהינדערן, זאָל מען זיי באַקען אין א דאָבעל־באָילער, אָדער מען זאָל דעם טאָפּ אָדער פאַן אריינשטעלען אין אַן אנדער כלי מיט קאָכעדיגעם וואַסער.

קיין קאָסטאַרד קען פערברענט ווערען ווען ער באַקט זיך אזוי, אָבער ווען דער אויווען איז זעהר הייס, און עס איז ניטאָ קיין דאָבעל־באָילער, מוז ער זידען.

551. געבאַקענער קאָסטאַרד.

צושלאָג אכט אייער זעהר לייכט און זייע זיי נאָכהער איבער דורך א פיינער זיפּ. פערזים זיי מיט פינף אָדער אכט אונצעס גראַ־נולירטען צוקער. שיט אריין אַביסעל זאַלץ. שמיר גוט אוים א פאַן

מיט פּוטער. מיש אויס די אייער מיט איין קוואַרט מילך און גיס זיי אריין אין דער פאַן. רייב אַן אביסעל נאַטמעג און בעשיט פון אויבען.

באַק עס אין אַ ניעדריגען אויווען פון צוואַנציג ביז דרייסיג מינוטען.

552. געקאַכטער קאַסטאַרד.

די פראַנצויזישע רעגעל איז, דאַס ווען מען דאַרף סערווירען קאַסטאַרד אין בעזונדערע גלעזער, זאָל מען געבען איין איי מיט אַ האַלבען אונץ גראַנולירטען צוקער פאַר יעדער גלאַז. די מילך זאָל איבערגעמאַסטען ווערען, אונגעפעהר אויסצופילען די גלעזער.

שטעל אריין די מילך אין אַ דאַבעל־באַילער, צושלאָג די געלעכלעך פון די אייער און זייע זיי אריין אין דער מילך צוזאַמען מיט'ן צוקער. מיש בלויז אויף איין זייט ביז דער קאַסטאַרד ווערט אַזוי דיק ווי קריעם. נעהם עס אַוועק פון פייער, לעג אריין וואָס פאַר אַ פלייוואָר מען וויל און דאַן לאָז אָבקיהלען. די גלעזער זאָל מען אָנגיסען צוויי־דריטעל פול מיט קאַסטאַרד און אַרויפרייבען אביסעל נאַטמעג און אַזוי סערווירען.

553. טשאָקאָלאַדע קאַסטאַרד.

נעהם איין קוואַרט מילך, לאָז איבער אביסעל קאַלטערהייד, שיט אריין פיער עס־לעפעל ניט־פערזיסטע טשאָקאָלאַדע, וועלכע איז צוריבען געוואָרען. מיש דאַן אריין די טשאָקאָלאַדע אין דער איבריגער מילך וואָס קאָכט זיך. עס זאָל אַזוי קאָכען צוזאַמען צוויי מינוטען.

דער קאַסטאַרד זאָל ווערען צובערייטעט ווי פריהער אַלס גע־באַקענער קאַסטאַרד און גיס אין דעם, לאַנגזאַם אריין, די הייסע טשאָקאָלאַדע מיט דער מילך, גוט מישענדיג, אָבער ניט צו שנעל.

ווען דאָס ווערט גוט אויסגעבאַקען, זאָל מען עס צודעקען מיט אַ מערינג געמאַכט פון די ווייסלעך פון די אייער וואָס מען האָט פריהער געברויכט. צו די ווייסלעך זאָל מען אויך צומישען אביסעל צוקער. שטעל עס אריין אין אויווען אויף איין מינוט.

דיעזען פּודינג זאָל מען עסען קאַלט.

554. קאָרנסטאַרטש קאַסטאַרד.

א געקאָכטער קאַסטאַרד זאָל געמאַכט ווערען מיט קאָרנסטאַרטש, אָבער עס איז ווייט ניט אַזוי פיין ווי יענער וואָס ווערט געמאַכט מיט אייער און מילך. עס איז בלויז מעהר עקאָנאָמיש.

דערהיטצט א קוואַרט מילך אין א דאָבעל־באָילער. לעז אויף א קאָרגען עס־לעפעל קאָרן־סטאַרטש און אביסעל קאַלטע מילך. מיש אריין אין דעם די הייסע מילך און לעג צו די גוט־צושלאָגענע גע־לעכלעך פון פיער אייער, וואָס מען האָט צושלאָגען מיט א קאָפּע צוקער און אביסעל זאַלץ. קאָך דאָס אַלעס ביז עס ווערט דיק ווי קריעם. נעהם אַוועק פון פייער און לעג אריין א טהעע־לעפעלע וואַנילא־עקסטראַקט.

דאָס איז א גוטער פודינג סערווירט צו ווערען מיט קאָררענט־דזשעללי אָדער אירגענד אַן אַנדערע פּרעזערווירטע פרוכט.

555. פרוכט קאַסטאַרד פודינג.

לעג אויס א פורעם מיט סלייסעס ספּאָנדזש־קייק, דאַן לעג ארויף א רייהע פרוכט, סטראָבעריעס, ראַסבעריעס, בלעקבעריעס, קאָררענט אָדער רייפע פיינעפעל צוריסען אין קליינע שטיקלעך. וואָס זאַפטיגער און רייפער די פרוכט איז, אַלץ בעסער. לעג ארויף איבער דיעזען א רייהע הייסען קאַסטאַרד, דאַן א רייהע קייק, ווידער פרוכט און ווידער קאַסטאַרד ביז די כלי ווערט פול. שטעל עס אַוועק עס זאָל ווערען קאַלט און הארט. ערשט דאַן ארויסנעהמען און סערווירען.

סערוויר עס מיט צוקער און קריעם.

אום צו מאַכען דעם קאַסטאַרד, זאָל מען לאָזען א קוואַרט מילך קומען צום קאָך־פונקט, ארייגלעגען אָנדערטהאַלבען אונצעס אויפ־געלעזטען דזשעלאַטין, די געלעכלעך פון פיער אייער און פיער אונצעס צוקער. ווען דער קאַסטאַרד איז געוואָרען דיק, זאָל מען איהם ארונטערנעהמען פון פייער, ארייגמישען א האַלבען פּאַינט קריעם און די זאַפט פון א לימענע.

556. טאפּיאָקאַ קאָסטאַרד.

פאַר טאַפּיאָקא קאָסטאַרד זאָלסטו איינווייקען אַ האַלבע קאָפּע טאַפּיאָקאַ און אַ פּאַינט וואַסער אויף צוויי שטונדען. לעג צו אַ האַלבע קאָפּע צוקער און קאָך עס ביז די טאַפּיאָקאַ ווערט קלאָר, דאַן גיס אַריין אַ טאַמבלער קאַררענט דזשעללי, צושלאָג די ווייסלעך פון פיער אייער אין אַ דיקען שוים און לעג דאָס אַריין אין דער טאַפּיאָקאַ. נעהם עס אַוועק פון פייער, גיס עס אַריין אין אַ פאָרעם און שטעל עס אַוועק עס זאָל האַרט ווערען.

אום דאָס צו סערווירען, זאָל מען איבערקעהרען דעם פאָרעם אויף אַ שיסעל וואוהין דער קאָסטאַרד פאַלט אַריין. אַרום דעם זאָל מען אַריינגיסען דעם סאָס וואָס ווערט געמאַכט דורך אָבקאָכען אַ פּאַינט מילך צוזאַמען מיט דריי עס־לעפעל צוקער. און די מילך זאָל מען אַרויפגיסען אויף די צושלאָגענע געלעכלעך פון פיער אייער און ווער־רענד דעם גוט מישען. מען מעג דאַן אַריינגיסען וואַנילאַ־פלייוואָר און לאָזען עס זאָל קאַלט ווערען.

557. געשטאָפּטע טייטלען.

עס איז גוט צו נעהמען פרישע און זאַפטיגע טייטלען, פאַר־זיכטיג אַרויסנעהמען די קערענדלעך און דאַן אָנפילען ענטוועדער מיט די צוהאַקטע יאָדערעס פון וועלשענע ניס, אָדער מיט די יאָדערעס פון פינאַטס.

558. שווימענדע אינזעל.

נעברויך פינף אייער פאַר אַ קוואָרט מילך. צושלאָג גוט די אייער און מיש אַריין צוקער צום טעם. אַביסעל זיסער ווי קאָסטאַרד איז בעסער.

די מילך זאָל זיך דערוואַרעמען אין אַ דאָבעל־באָילער און אין דעם זאָל מען אַריינמישען די אייער מיט'ן צוקער.

דאָס בעסטע דאָס צו טהאָן, איז ארויסצונעהמען אביסעל מילך, דאָס צופיהרען מיט די אייער אין צוקער, און נאָכהער דאָס צומישען מיט דער גאַנצער מילך, און מישען אזוי לאַנג ביז עס הויבט אָן צו ווערען געדיכט.

ווען עס איז קיהל, זאָל מען עס אריינלעגען אין א גלעזערנער כלי, צושלאָגען די ווייסלעך פון די אייער אין א שוים און דאָס ארויפ־לעגען. בעפּוטץ עס מיט שטיקלעך קאָרענט דזשעללי אריינגעטריפּט אויף די ווייסלעך.

559. דזשאַנקעט.

עס הייסט דזשאַנקעט (junket) און איז איינע פון די נאהרהאפ־טעסטע און בעסטע שפייזען וואס מען קען געבען א קראנקען.

מען מוז נעהמען די פיינסטע און פרישעסטע מילך. די מילך דארף ניט זיין געקאָכט, ניט סטעריליזירט, ניט פּאַסטעריזירט, מיט איינעם וואָרט פריש און נאטירליך. דאן זאָל מען אריינלעגען דעם רעננעט (rennet). דאָס קען מען קויפען ענטוועדער אין טאַבלעטס אָדער אין א פליסיגער פאָרמע. מען מוז דאן גענוי נאָכפאָלגען די פאָרשריפטען.

560. ענגלישער דזשאַנקעט.

צו יעדען פּאינט רויהע מילך זאָל צוגעגעבען ווערען א לעפעלע ברענדי און גראדע אזוי פיעל צוקער. לעג אריין א טהעע־לעפעלע פרעפּארירטען רעננעט אין דער מילך וואָס איז דערהיצט געוואָרען ביז בלוט־ווארעמקייט. דאן לעג אריין די ברענדי און דעם צוקער. מיש אוים און שטעל אוועק אין א ווארעמען פלאטץ ביז עס זעצט זיך. דאן נעהם עס לאנגזאם און שטעל עס אוועק אויף א קיהלען פלאטץ, וואו עס וועט פערבלייבען ביז מען וועט עס געברויכען. מען סערווירט עס, ווי געוועהנליך, מיט צושלאָגענער סמעטענע, מעהל־צוקער און נאטמעג.

אויב מען וויל ניט קיין ברענדי, קען מען זיך בעגעהן אָהן דעם.

561. פּיטשעס פּודינג.

פרישע אָדער קעננד פּיטשעס קענען געברויכט ווערען. אויב פרישע, זאָל מען זיי אָבשיילען, צושניידען אויף העלפטען און בע־שפּרינקלען מיט צוקער. לעג זיי דאן אריין אין א פאן מיט אָביסעל

וואסער. אויב זיי זיינען קעננד פּיטשעס, זאָל מען אריינלעגען דעם סירופּ אין דער פּאַן מיט די פּיטשעס, דאַן מאַכען אַ פיינע שטיק פּעיסטרי דעק און דערמיט צודעקען די פּאַן. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל מען פאָרזיכטיג אַרונטערנעהמען דעם דעק, אַוועקלעגען אויף אַ טעלער און דארויף אַרויפלעגען די פּיטשעס. סערוויר היים אָדער קאַלט מיט פעטע זיסע מילך.

562. געפּרעגעלטע פּיטשעס.

קלייב אָב גוטע, פאַרטיגע אָבער ניט קיין צו ווייכע פּיטשעס. זאָל דערווייל פּוטער גוט דערהיצט ווערען, דאַן לעג אריין די פּיטשעס מיט דער אויפגעשניטענע זייט אַרונטער און פּרעגעל צוויי מינוטען. קעהר איבער און פּרעגעל איין מינוט. לאָז דאָס אָבטריקענען אויף פּאַפּיער, בעשפּרענקעל מיט ווייסען צוקער און סערוויר.

563. פּאַינעפּעל.

דער בעסטער פּאַינעפּעל איז יענער וואָס זעהט אויס ווי אַ היטעל צוקער. אָבוואָהל ער קאָסט טהייערער, איז ער אָבער, סוף־כל־סוף, עקאָנאָמישער, ווייל אַלעס וואָס איז אין איהם איז גוט.

צו פּרובירען אַ פּאַינעפּעל, זאָל מען אַרויסציהען איין בלעטעל, אויב דאָרט איז לויז, דאַן איז דער פּאַינעפּעל רייף.

גוטע קעכערס בעהויפּטען, אַז אַ פּאַינעפּעל דאַרף מען קיינמאָל ניט צושניידען אָדער אָבשיילען. ער ווערט בלויז געעפענט, דאַן אויס־געשאָבען, אָבער ניט אין דינע שטיקלעך, זאָנדערן אין שטיקלעך, אונגעפעהר אַ דריטעל אינטש דיק. דער וואָס וויל עס עסען, טונקט דיזע שטיקלעך אין צוקער.

אויב מען וויל אָבער צושניידען דעם פּאַינעפּעל, זאָל ער פריהער צושניטען ווערען אין סלייסעס און נאָכהער געשיילט.

מען קען נעהמען די פיינע אויסגעשניטענע שטיקער, זיי אריינ־לעגען אין אַ כלי און אָנפילען מיט קלאַרעט ווייַן און דאָס לאָזען אויף אַ שטונדע אָדער צוויי, ביז דער פּאַינעפּעל האָט אין גאַנצען איינ־געזאַפּט דעם וויין. דאַן זאָל מען אַרויפזיפּען אַביסעל צוקער און סערווירען.

564. סטראָבעריעס.

אין די אַריסטאָקראַטישע הייזער פון וואשינגטאָן, סערווירט מען סטראָבעריעס אין כינעזישע סאָסעס. די קאָפּ שטעהט אין מיטען אָנגעפילט מיט צוקער און די סטראָבעריעס ארום.

ווען מען דריקט אויס די זאַפט פון אַ בעסקעט סטראָבעריעס און מען לעגט צו צו דעם אַ קוואָרט צושלאָגענעם קריעם און מען מישט עס גוט אויס, דאַן איז דאָס אַ פיינע דעק צו אַ קאַלטען רייז־אָדער אַן אַנדערן פודינג.

אין אַלגעמיינעם מוזען מיר דאָ ערקלעהרען פאַר אידען, איינ־געוואַנדערטע, וואָס סטראָבעריעס זיינען.

אין געוויסע געגענדען פון איירָאפּא זיינען אויך דאָ סטראָבעריעס אָדער ווי מען רופט זיי דאָרט, יאַגדעס. אָבער דאָרט זיינען זיי גאַנץ אַנדערש. ערשטענס זיינען זיי זעהר קליין און צווייטענס ענטהאַלטען זיי כמעט דורכאויס צוקער און קיין זויערשטאָף. די היגע סטראָ־בעריעס זיינען אונגעהייער גרויס און ענטהאַלטען כמעט גאָר קיין צוקער און בלויז זויערשטאָף.

פאַר מענשען וואָס ליידען פון אַ מאַנגעל אין זויערשטאָף אין זייערע מאָגענס, זאָלען אַזעלכע סטראָבעריעס זיין גאַנץ גוט. אונזערע אידען אָבער, שטאָדט־בעוואָהנער, וואָס האָבען, מייסטענטהיילס, צו־פיעל זויערשטאָף, זיינען דיזע סטראָבעריעס גאָר ניט קיין גוטער מאכל, סיידען זיי ווערען ריכטיג צובערייטעט.

סטראָבעריעס זאָלען אָבגעקליבען ווערען, און יענע וואָס זיינען גרינליך, אָדער טהיילווייז גרין, זאָלען ניט גענומען ווערען. דאַן זאָל מען זיי אַ פּאָאר מאָל איבערוואַשען, ווייל זיי האָבען זאמד. ווען מען איז זיכער, אַז דאָס זאמד איז שוין ניטאָ, זאָל מען זיי איינפאַך פער־ווייקען אין מעהל־צוקער און זיי לאָזען שטעהן אַזוי לאַנג, ביז דאָס צוקער האָט גוט איינגעדרונגען אין זיי. דאַן זאָל מען זיי עסען אַזוי ווי זיי זיינען, מיט מילך אָדער מיט זיסען קריעם.

זויערע סטראָבעריעס מיט זויערען קריעם, זיינען אָפט שוין גע־ווען די אורזאכע פון שרעקליכע קרעמפּפען, און ניט זעלטען האָבען זיי זאָגאַר געפיהרט צום טויט פון אַ מענשען, וועלכער האָט געהאַט, פון פריהער, צופיעל זויערשטאָף אין מאָגען.

דאן זאָלען אַזעלכע מאכלים איבערהויפּט ניט געגעסען ווערען אויף אַ ניכטערן מאָגען. דאָס אַלעס איז גוט אַלס אַ צושפּייז נאָך דינער.

565. וואַטערמעלאָן.

הארבוז אָדער וואַטערמעלאָן, זאָל סערווירט ווערען קאַלטער־הייד, און יענע וואָס האָבען ליעב אַביסעל וויין, זאָל מען עס סערווירען מיט וויין.

לאָמיר זאָגען, אַז די הויז־ווירטהין האָט געקויפט אַ גרויסען און רייפען וואַטערמעלאָן און זי וויל דערמיט מכבד זיין געסט. דאן זאָל זי פריהער האַלטען דעם גאַנצען וואַטערמעלאָן אויף אייז, דאן איהם איבערשניידען אין צווייען, אויסשניידען אין הארצען פון וואַטער־מעלאָן אַ פּיערעקיג שטיק און אהין אריינגיסען שאמפּאַניער אָדער שעררי־וויין. דאן צוריק פערשטעקען מיט דעם שטיק אויסגעשניטענעם וואַטערמעלאָן, ווידער אוועקשטעלען אויף׳ן אייז און עס זאָל דאָרט פערבלייבען נאָך אַ שטונדע.

ווען די צייט צום סערווירען קומט, זאָל מען ארונטערנעהמען דעם וואַטערמעלאָן פון אייז, גוט ארומווישען און אוועקשטעלען אויף אַ גרויסען טעלער. עס איז אימער שעהן ווען מען לעגט ארום דעם וואַטער מעלאָן מיט מאַנכע שעהנע, גרינע און זאַפטיגע בלעטער.

דאן זאָל דער וואַטערמעלאָן צושניטען ווערען, אָדער מען זאָל אויסשניידען די גוטע, און דאָס זאָל סערווירט ווערען מיט לעפעל.

566. געטריקענטע פרוכטען.

אַלע געטריקענטע פרוכטען, און איבערהויפּט יענע, וועלכע ווערען פּרעפּאַרירט אין קאַליפאָרניען, זיינען אימער בעסער אין קאָכען, ווען מען ווייקט זיי פריהער איין.

די באָארד אָוו טרייד פון סאַן דזשאָסע, האָט אויסגעאַרבייט מאַנכע רעגעלען ווי אַזוי צו קאָכען געטריקענטע פרוכטען.

פאַר אַלעמען זאָל מען איינווייקען די געטריקענטע פרוכטען אין קאַלטעם וואַסער און אַזוי לאָזען פון 24 ביז 36 שטונדען. מען זאָל נאָכהער צושטעלען לאַנגזאַם קאָכען אין דעם זעלבען וואַסער. צוקער

זאָל אַריינגעלעגט ווערען גראָדע דאַמאָלס ווען מען נעהמט עס אוועק פון פייער. בעסער געזאָגט, אַזוי ווי דער צוקער ווערט אַריינגעלעגט, זאָל מען לאָזען די פרוכט געבען איין שטאַרקען קאָך און דאַן אוועק־נעהמען.

וועהרענד דער טאָפּ אָדער די פאַן מיט די פרוכטען שטעהט אויפ'ן אויווען, זאָל דאָס זיין גוט צוגעדעקט. אויך נאָכדעם ווי מען נעהמט עס אַרונטער זאָל דאָס זיין גוט צוגעדעקט ביז די פרוכט ווערט קאַלט.

אויף אַזאַ אופן בלייבט אינגוועניג דער סאָס מיט אַ גוטען, פרישען טעם און די פרוכט זעלבסט קריגט צוריק כמעט דעם טעם וואָס עס האָט געהאַט ווען מען האָט עס אַרונטערגענומען פון בוים.

567. פריזערווס (איינגעמאכטס, ווארעניע).

פרוכט פאר פריזערוו, זאל אבגעקליבען ווערען צום ענדע פון סיזאן. די פרוכט זאל זיין רייף, אבער שטייף און זיין פון דער בעסטער קוואליטעט. עס לוינט זיך גאר ניט צו ספענדען געלד און מאכען איינ־געמאכטסען פון ניט פאלקאמענע פרוכט.

מען זאל אויך בעסער געברויכען גראנולירטען צוקער. מען דארף קיינמאל ניט פערגעסען, אז אין פרעזערווירטע פרוכט, שפיעלט אי־מער א ראלע, אז דער קאליר פון דער פרוכט זאל בלייבען, און דאס קען מען נאר אויספיהרען מיט גראנולירטען צוקער.

וויפיעל צוקער בענעהטיגט מען ?

די הויז־ווירטהין זאל אימער געדענקען נאכפאלגען די פארשריפטען, צו וועניג צוקער פעראורזאכט פערמענטאציאן, זויערקייט ; צופיעל צוקער, פערצוקערט עס און מאכט דערפון קענדי.

מען זאל ניט געברויכען מעהר וואסער ווי עס איז אבסאלוט נויטהווענדיג. מען זאל אימער רעגולירען די קוואנטיטעט פון וואסער לויט דער פרוכט. מאנכע יאהרען האט די פרוכט צופיעל וואסער, דאן ווידער צו ווענינ וואסער.

פריזערווס זאל מען מאכען אין אן עגעט כלי, אין א געגלעזטער אדער ערדענע כלי. די אלט־מאדישע קופערנע אדער מעשענע קעסטען, טויגען ניט.

568. ווי צו פרעזערווירען.

ווען מען וויל פרעזערווירען פרוכטען, מוזען, פאר אלעמען, די כלים זיין זעהר ריין, טרוקען און היים. סיידען מען וויל קאכען אין זיי די פרוכטען. מען דארף ניט פערגעסען, אז צו גלעזערנע דזשארס אדער אפילו ערדענע, זאל מען געברויכען ראבערס ביי די דעקלעך, כדי אין גאנצען אויסצושליסען די לופט. און יעדעס מאל זאל מען

האָבען נייע ראָבערס. אויב די דעקלעך זיינען פון מעטאַל, זאָל מען זיי גוט נאָכקוקען און זעהן, אפשר זיינען זיי געלעכערט געוואָרען און דאָס וועט דורכלאָזען די לופט.

עס זיינען דאָ פערשיעדענע מיינונגען וועגען פריזערוועז. פאַר דעם אָנפאַנגער זאָלען פאָלגענדע רעגעלען זיין פאָרלויפיג גענוג:

לעג אריין די פרוכט מיט'ן צוקער אין די דזשארס, דעק צו מיט די דעקלעך, אָבער ניט מיט די ראָבערס. מען דאַרף דאָס אויך ניט פערשרויפען. וואוהין מען וויל די דזשארס אריינשטעלען, אין אַ באָילער אָדער גלאַט אַזוי אַ גרויסען קעסעל, זאָל מען אריינלעגען אַ ברעט, אויף וועלכען מען זאָל אויסשטעלען די דזשארס. דאַן זאָל מען דעם קעסעל אָנפילען מיט קאַלטעס וואסער עס זאָל גרייכען ביז אונגעפעהר אַ העלפט אָדער דריי־פערטעל פון די דזשארס, אָבער ניט העכער, כדי, ווען דאָס וועט קאָכען, זאָל עס ניט אריין אין די דזשארס.

זאָל דאָס ווייטער קאָכען ווי מיר וועלען שפּעטער אָנצייגען. דער־ווייל וואַש גוט איבער די ראָבערס פאַר די דעקלעך, און אַזוי גיך ווי דאָס איז ארויסגענומען פון וואסער, זאָלען ארויפגעלעגט ווערען די ראָבערס, דאַן די דעקלעך און דאָס זאָל מען גוט פערדרעהען.

אַזוי זאָל דאָס בלייבען שטעהן ביז עס ווערט קאַלט. דאַן זאָל מען איבערקעהרען די דזשארס מיט'ן דנאָ ארויף און עס זאָל אַזוי פער־בלייבען אַ שעה אָדער לענגער.

אויב, וועהרענד דיעזער צייט, רינט ער ניט, דאַן איז דער דזשאַר גוט און מען מעג עס אַוועקשטעלען אין אַ קיהלען, טונקעלן און טרוקענעם פּלאַץ ביז מען וויל עס געברויכען.

569. פרעזערווירען.

דער קוואַנטיטעט צוקער וואָס מען בענעהטיגט צום פרעזערווירען, איז אקוראַט אַ פונט פאַר יעדע זויערע פרוכט און ניט ווייניגער ווי צעהן אונצעס פאַר יעדע אַנדערע פרוכט.

570. דזשעלליעס.

די הויז־פרוי וואָס געברויכט דזשעלאַטין צו מאַכען איהרע דזשע־

ליעס, פערשטעהט ניט פיעל איבער דער קאך־קונסט. אונזערע באבעס ו:אלטען געקוקט אויף אזעלכע פרויען מיט א שוידער.

„אבער, וואס זאל איך טהאן", פרעגט די היינט־מאדישע פרוי, ׳ווען דער איינגעמאכטס וויל פארט ניט ווערען הארט, פערגליווערטער דזשעללי ?"

דזשעללי וועט תמיד ארויסקומען גוט, ווען דאס ווערט נאר ריכטיג געמאכט. אום צו זיין זיכער דערמיט, זאל מען קאכען די פרוכטען אין א טרוקענעם וועטער. קליינע פרוכטען זיינען אימער בעסער ווי די גרויסע פאר דזשעלליעס. אזוי לאנג ווי מען קען נאר אויסמיידען וואסער, זאל מען עס אויסמיידען. דאן זאל מען גענוי נאכפאלגען די פארשריפטען וואס מיר גיבען.

די פארשריפט (רעסיפי — recipe) וואס מיר גיבען דא פאר קארענט דזשעללי איז געברויכט געווארען איבער הונדערט יאהר פון גוטע ווירטהינס אין פראמינענטע ציוויליזירטע פאמיליען און האט אימער געהאט א גוטען רעזולטאט.

פיעלע גוטע הויז־ווירטהינס, לײדער, ווייסען ניט, אז מען קען מאכען די בעסטע דזשעללים פון די פרוכט־הויטען און שאלאכצער, וועלכע מען ווארפט, ווי געוועהנליך, אוועק. עס געפינט זיך מעהר דזשעלאטין שטאף ארום דער שאלאכץ פון אלע פרוכטען, ווי אין אירגענד אן אנדערן טהייל.

די הויט פון פיטשעס, צוזאמען מיט עטליכע קערנער (ביינדלעך), אבגעקאכט אין זעהר ווייניג וואסער, אבגעזייגען און פרעפארירט מיט צוקער, פאינט פאר פונט, גיט ארויס א פרעכטיגע גוטע דזשעללי.

א גוטע דזשעללי קען מען אויך מאכען פון עפעל־שאלאכץ, און דיעזע דזשעללי קען אויך פערבעסערט ווערען, ווען מען לעגט צו אביסעל שאלאכטץ פון קווינסים (גוטעס). וויינטרויבען הויטען אויסגעמישט העלפט אויף העלפט מיט קווינסי שאלאכץ, מאכט א גוטע דזשעללי. בארן־הויטען ענטהאלטען ווייניגער דזשעלאטין ווי אירגענד אן אנדערע פרוכט, אבער צוזאמען מיט קווינסי־שאלאכץ איז עס אויסגעצייכענט.

571. ווי צו פערדעקען פריזערווס.

דזשעלליעס, פרעזערווס, איינגעמאכטס אדער ווי מאנכע רופען עס, ווארעניעס, זאלען פערזיגעלט ווערען און מען שטעלט עס אוועק אויף א לאנגע צייט. דאך זאל מען געברויכען פאראפין. דאס קען מען קויפען אין קלארע ווייסע שטיקלעך.

דער פאראפין זאל צובראכען ווערען אין קליינע שטיקלעך, עס צושמעלצען אין א ריינע געגלעזטע כלי, און ווען דער דזשעללי איז קאלט און פערשרויפט, ארומגיסען ביי די דעקלעך כדי עס זאל אויס־שליסען יעדע מעגליכקייט פון לופט.

572. אלגעמיינע רעגלען פיר פרעזערווירען.

קאכען	מינוטען	קאכען	מינוטען
טשעררי‍עס	5	בארטעלעט בארנעס, העלפטען	20
ראסבעררי‍עס	6	פיטשעס, אין העלפטען	8
בלעקבעררי‍עס	6	פיטשעס, גאנצע	15
רהובארב סלייסעס	10	פאינעפעל סלייסעס	15
פלוימען	10	סיבירישע עפעל, גאנצע	25
סטראבעריעס	8	זויערע עפעל, פערטלען	10
וויהארטעל בעריעס	5	רייפע קאררענטס	6
קליינע, גאנצע זויערע		ווילדע גרייפס	10
בארנעס	30	טאמייטאס	20

וויפיעל צוקער מען בענעהטיגט צו פרעזערווירען אין א קווארט דזשאר: —

פאר	אונצעס	פאר	אונצעס
טשעררי‍עס	6	פעלד בלעקבעריעס	6
ראסבעררי‍עס	4	סטראבעריעס	4
לאטאן בלעקבעריעס	6	ווהארטעלבעריעס	4

פאַר	אונצעס	פאַר	אונצעס
קווינסים	10	פּאַינעפּעל	6
גאַנצע קליינע זויערע באַרנעס	8	רהובאַרב	10
ווילדע גרייפּס	8	פלוימען	8
פּיטשעס	4	זויערע עפּעל פערטלען	6
באַרטלעט באַרנעס	6	רייפּע קאַררענטס	8

573. עפּעל דזשעללי.

פאַר אַ גאַנץ געוועהנליכע אַרט צו מאַכען גוטע עפּעל־דזשעללי, זאָל מען צוערשט אַרונטערנעהמען דעם קאָפּ און דעם שטאָם פון גוטע, זאַפטיגע עפּעל, זיי צושניידען אויף שטיקלעך, זיי ניט אָבשיילען און אויך ניט אויסהוילען. לעג זיי דאַן אַריין אין אַן ערדענע כלי, וואָס זאָל בייגאַהע אָנגעפּילט ווערען, דעק זיי צו און שטעל זיי אַריין אין אַ קעסעל קאָכענדיגעס וואַסער.

דאָס וואַסער זאָל קאָכען אַרום זיי פון 8 ביז 9 שטונדען. נעהם דאַן אַוועק די כלי פון פייער און אויפ׳ן נעקסטען טאָג זאָלסטו אָב־זייען דאָס געדיכטע. דאָס הייסט, פריהער זאָל אַלעס גוט צוריבען ווערען כדי דער גאַנצער זאַפט זאָל אַרויס.

דאַן זאָל מען, אַ צווייטעס מאָל, איבערזייען דיזע פליסיגקייט דורך אַ טוך. מעסט אָב די זאַפט און גיב צו אַ פונט צוקער צו אַ פּאַינט זאַפט. שטעל אַריין דעם צוקער אין אויוון און דעם זאַפט אין אַ געגלעזטען קעסעל שטעל אַוועק ער זאָל קאָכען. דאָס זאָל קאָכען 20 מינוטען, דאַן שיט אַריין דעם צוקער און זאָל ער קאָכען ביז עס ווערט געדיכט, אַ דזשעללי.

דאָס איז אויסגעצייכענט אַלס אַן אונטערדעק צו אירגענד אַ פרוכט־פּאַי. מען קען עס אויך געברויכען צו דעקאָרירען פרוכט־פּור־דינגס און נאָך פיעלע אַנדערע זאַכען. עס איז, אונגעפעהר, ווי אַ היימישער פּאָווידעל, אָבער פיעל געשמאַקער.

ווען עס שמעקט אַ לעמאָן־פלייוואָר, זאָל מען געברויכען די זאַפט און די געלע שאָלאַכץ פון דריי לימענעס צו יעדען פּעק (peck) עפּעל. אָבער דאָס איז ניט נויטהיג, סיידען די עפּעל טויגען ניט פון אָנפאַנג און מען מוז זיי געבען אַ טעם.

די בעסטע עפּעל צו דיעזען צוועק, זיינען יענע גוטע און זאַפטיגע פרוכטען פון הערבסט.

574. פּרעזערווירטע בלעקבעריעס.

קלייב פריהער אויס גוטע און פעסטע בעררים און לעג זיי אריין אין א דורכשלאַג, און דאָס זאָל אריינגעשטעלט ווערען אין א טיעפער פאַן מיט קאַלטעם וואַסער. מען זאָל עס עטליכע מאָל אונטער־הויבען און אַבזייען. די בעררים זאָלען דאַן אויסגעלעגט ווערען אין די קאַלטע דזשאַרס און נאָכהער אָנגעפילט מיט וואַסער. לעג ארויף די ראָבערס און דעק בלויז צו מיט דעקלעך, אָבער ניט פער־דרעהען אָדער בעפעסטיגען.

דאַן זאָל מען אריינלעגען אַביסעל היי אָדער שטרוי אויפ׳ן דנאָ פון א געוועהנליכען וואַש־באָילער, וואו מען זאָל אריינשטעלען די דזשאַרס. דאַן זאָל מען אָנגיסען אין באָילער גענוג וואַסער עס זאָל דערגרייכען ביז צום האַלז פון די דזשאַרס. דעק צו דעם באָילער און זעה עס זאָל לאַנגזאַם אויפקאָכען. אזוי שנעל ווי דאָס וואַסער האָט דערגרייכט דעם פּונקט פון קאָכען, זאָל מען אויפהויבען די דזשאַרס און פערשרויפען די דעקלעך. דאַן זאָל מען אוועקשטעלען אין דער קיהל.

סטראָבעריעס און בלעקבעריעס קען מען אויך אזוי פּרעזערווירען.

דאָס איז, וואָס מען רופט, קעננד פּרוט (canned fruit), אָהן צוקער. עס איז די פרוכט וואָס קען שטעהן זעהר לאַנג און אימער זיין פריש מען זאָל דערמיט מאַכען וואָס מען וויל.

575. בלעקבערי דזשעם.

די פרוכט מוז זיין אי רייף אי טרוקען. דאַן זאָלען די בלעק־בעררים אָבגעקליעבען ווערען, אָבגעוואויגען און צו יעדען פונט פרוכט זאָל מען צוגעבען דריי־פערטעל פונט צוקלאַפּטען צוקער. פרוכט און צוקער זאָלען אריינגעלעגט ווערען אין א פאַן און אוועקגעשטעלט איבער א לייכטעם און ריינעם פייער. מען דאַרף באַלד אָנפאַנגען

מישען מיט א הילצערנעם לעפעל, זאנסט וועט דאס אלעס פערברענט ווערען.

ווען דער דזשעם פאנגט אן צו קאכען איבעראל, מעג מען רעכענען, אז אין אונגעפעהר א האלבע שטונדע וועט דער זאפט ווערען א דזשעלי, און דאן וועט אויך דער דזשעם זיין פארטיג.

אום דאס אויסצופרובירען, זאל מען יעדעס מאל ארייגלעגען אביסעל אין א קיהלעם טעלער'ל, און ווען דאס זעצט זיך, זאל מען עס אריינגיסען אין פאלשטענדיג טרוקענע דזשארס.

576. ברענדי טשערריעס.

פאר ברענדי טשערריעס זאל מען געברויכען די ווייסליכע טשערריעס וואס מען רופט white onheart cherries. מען דארף אויך אויסקלייבען די גרעסטע און די רייפעסטע.

מען דארף געבען 9 פונט פרוכט צו זעקס פונט צוקער. מען זאל די ביינדלעך ניט ארויסנעהמען. פון דעם צוקער זאל מען מאכען סירופ, צוגיסענדיג א פאינט וואסער צו די זעקס פונט. די טשערריעס זאלען געקאכט ווערען 10 מינוטען אין דעם סירופ, און דאן זאל מען צוגיסען א קווארט גוטע, ווייסע ברענדי. די טשערריעס מוזען באלד אריינגעלעגט ווערען אין פלעשער אדער גלעזערנע דזשארס און גוט פערמאכט.

577. פרעזערווירטע טשערריעס.

צו פרעזערווירען טשערריעס זאל מען אויפזוכען גוטע און רייפע טשערריעס. דאס איז די ערשטע בעדינגונג. דאן זאלען די טשערריעס פארזיכטיג איבערגעקליעבען ווערען. די ביינדלעך זאל מען ניט ארויסנעהמען. ווען מען איז פארטיג, זאל מען די טשערריעס אריינלעגען אין ריינע בלעכען אדער גלעזערנע דזשארס, זיי צודעקען מיט א לייכטען סירופ, וואס איז פריהער געמאכט געווארען אין דער פראפארציאן פון 5 פונט גראנולירטען צוקער צו 5 פאינט קאלטעס וואסער. דאס זאל זיין גענוג סירופ פאר 10 קווארט טשערריעס.

נאכדעם ווי די דזשארס זיינען גוט אנגעפילט געווארען, זאל מען

אַרויפלעגען די דעקלעך אַהן די ראַבערס. די דזשאַרס זאָלען פּערפאַקט ווערען אין אַ קעסעל און אַוועקגעשטעלט. צווישען די דזשאַרס זאָל מען אַריינפּאַקען האַנדטיכער, כדי זיי זאָלען זיך ניט אָנקלאַפּען. מען קען דאָס זעלבע טהאָן מיט היי.

דאַן זאָל מען אַריינגיסען וואַרעמעס וואַסער אין קעסעל ביז צו די העלזער פון די דזשאַרס. זאָל דאָס וואַסער זידען און קאָכען ביז עס דערגרייכט ביז העט אַרויף צו די דזשאַרס. אַזוי זאָל עס זידען 15 מינוטען. דאַן זאָל מען אַרויסנעהמען די דזשאַרס, איינציגווייז, און אַריינשטעלען אין אַ ניעדריגע פאַן וואָס ענטהאַלט אביסעל קאָכעדיגעס וואַסער. נעהם אַרונטער די פּעקלעך און פּיל אָן די דזשאַרס מיט קאָכעדיגען סירופּ, ווייל דאָס איז פריהער אויסגעקאָכט געוואָרען.

דאַן לעג אַרויף די ראַבערס און פערזיגעל גוט און פעסט.

ווען אַלעס האָט זיך אָבגעקיהלט, זאָל מען נאָך ווייטער פערשפּרייטען די דעקלעך. דאַן גוט אַרומווישען און מען זאָל זיי אַוועקשטעלען אויף אַ קיהלען פּלאַץ.

578. טשעררי איינגעמאַכטס.

אַ זויערע מאַרעללאַ טשעררי (**morrela cherry**) איז אַ טונקעלרויטע פרוכט וואָס גיט אַרויס אַ פּראַכטפאָלען איינגעמאַכטס, און אויך אַ „ספּאַיסד טשעררי", אָדער אַ מין זיסע פּיקעל. מען זאָל נאָר ניט פערבייטען אויף דער ביטערער ווילדער טשעררי.

אַ גוטע זויערע טשעררי האָט אַ זאַפטיגען, רייכען און פיינעם געשמאַק און איז, אונגעפעהר, פון מיטעלמעסיגער גרויסקייט. אום צו מאַכען דערפון איינגעמאַכטס, זאָל מען צוגעבען דריי־פערטעל פונט צוקער צו אַ פונט פרוכט.

פון די טשעררישעס זאָל מען אַרונטערנעהמען די שטאַמען און אויך אַרויסנעהמען די ביינדלעך. דערביי אָבער, אַכטונג געבען, ניט אויסצודריקען די זאַפט. צום זאַפט זאָל מען צוגיסען גענוג וואַסער אום עס זאָל זיין אַ קאַפּע וואַסער צו יעדע דריי פונט צוקער וואָס מען פערברויכט.דעם צוקער און די פליסיגקייט זאָל מען צוזאַמען קאָכען אַ פּאָאַר מינוטען, דאָס מישענדיג ביז דער צוקער איז אויפגעלעזט. דאַן לעג אַריין די טשעררישעס און קאָך צעהן מינוטען.

נאָכהער זאָלסטו דערמיט אָנפּילען די דזשאַרס צוגיסענדיג סירופּ אין אַ גלייכער מאָס צו יעדען דזשאַר. פערמאַך זיי גוט און ווען זיי זיינען שוין קיהל, זאָלען זיי נאָך אַמאָל גוט צוגעשרויפּט ווערען און דאַן קען מען זיי אוועקשטעלען אויף ווי לאַנג מען וויל. וואָס מעהר מען קען בעוואָרענען עס זאָל צו זיי ניט צוקומען קיין לופט, אַלץ בעסער איז עס.

אַמאָל פלעגט מען זיך נוהג זיין צוצולעגען ראַזשינקעס צו די טשערריעס, אונגעפעהר איין פונט ראַזשינקעס צו 5 פונט טשערריעס.

579. ציטראָנען אין סירופּ.

שייל אָב די ציטראָנען און צושנייד זיי אין קליינע שטיקלעך. לעג צו צוויי אונצעס צוקער צו יעדע ציטראָנע. מאַך דערפון אַ סירופּ דאָס אויפלעזענדיג אין אַביסעל וואַסער און דאַן דורכקאָכען עס. דאַן לעג צו די ציטראָנען און אַ וואָרצעל דזשינדזשער, אָבגעשיילט און צושניטען. ווען די ציטראָנען קענען געלעכערט ווערען מיט אַ שטרוי, דאַן זיינען זיי פאַרטיג.

580. רויטע קאָררענט דזשעם.

וואַש גוט אוים די קאָררענטס און נעהם אַרונטער די שטאַמען. לעג צו אַ פונט צוקער צו יעדען פונט פּרוכט. שטעל אַרויף די צוקער אויפ'ן פייער מיט גענוג וואַסער עס זאָל ניט ברענען. אַ קאָפּע וואַסער זאָל זיין גענוג פאַר זיעבען פונט צוקער. האַלט אין איין מישען. ווען דער סירופּ קאָכט, דאַן זאָלסטו פאָרזיכטיג אָבשוימען. לעג אַריין די פּרוכט און קאָך ביז עס ווערט אַ דזשעללי. דאַן לעג אַרויף אויף אַ קאַלטע כלי און לאָז עס זיך אָבקיהלען.

581. גרינע וויינטרויבען דזשעללי.

נאָך דעם ווי מען האָט אַרויסגענומען די קערענדלעך, זאָל מען זיי אָבוועגען און צוגעבען איין פונט גראַנולירטען צוקער צו יעדען פונט פּרוכט. קאָך דאָס זעלבע ווי אין אַנדערע פּרעזערווס. די וויינ־

טרויבען דארף מען ניט ארויסנעהמען פון דעם סירופ ווי סטראבעריעס אדער פיטשעס, ווייל, אזוי ווי זיי זיינען פעסט, פלאטצען זיי ניט.

582. רייפע וויינטרויבען פרעזערוו.

קלייב איבער און וואש גוט אויס די וויינטרויבען, ארויסוואר־פענדיג יעדע וואס איז פערוויאנעט. יעדע וויינטרויב זאל אויסגע־וויקעלט ווערען פון דער הויט. דאן זאל מען דאס קאכען אין גע־גלעזטע כלי צעהן מינוטען, נאכהער אבזייען דורך א זיפ.

לעג צו דריי־פערטעל פונט צוקער צו יעדען פונט פרוכט. דער־היטץ דעם צוקער אזוי ווי פאר דזשעלי, שטעל עם איבער'ן פייער מיט אביסעל וואסער און זאל עס ווערען א סירופ. דאן לעג אריין די גרייפס אין די הייטלעך און קאך ווי אנדערע פרעזערווס.

583. וויינטרויבען דזשעלי.

וויינטרויבען דזשעלי ווערט ניט אזוי פערגליווערט ווי קארענט דזשעלי. עס ענטהאלט אבער, מעהר אדער ווייניגער, דעם כאראק־טער פון מארמאלאד. דערפאר קען מען עס ניט געברויכען פאר קייקס. וויינטרויבען דזשעלי זאל געמאכט ווערען ווי קארענט דזשעלי און איז דאן גוט אלס אן איינגעמאכטס פאר א קראנקען.

584. ברענדי פיטשעס.

קלייב אויס גוטע, זאפטיגע און ווייסליכע פיטשעס. אכטונג גע־בען די פרוכט זאל ניט זיין צוקלאפט אדער צוקרייצט, בלויז פאל־שטענדיג רייף.

וועג אב די פיטשעס איידער דו שיילסט זיי אב. מאך א סירופ פון זעקס פונט צוקער צו ניין פונט פרוכט. קאך די פיטשעס, ביסלעכ־ווייז, אין דיעזען סירופ, ביז זיי ווערען ווייך גענוג אז מען זאל זיי קענען דורכלעכערן מיט א שטרוי. דאן לעג זיי אריין, איינציגווייז, אין א דזשאר און דעק זיי צו מיט אן אויסמישעכץ פון האלב סירופ און האלב ברענדי.

די בעסטע ברענדי פאר דיעזען צוועק און די איינציגע ברענדי צו געברויכען, איז די ווייסע ברענדי פרעפארירט ספּעציעל פאר פרוכט און פערקויפט אין אן ערשטע קלאסע ליקער־סטאר. עס נעהמט אונ־געפעהר צוויי קאפּעס פליסיגקייט צוצודעקען א קווארט־דזשאר מיט פרוכט. מען זאל אלזא אריינגיסען איין קאפּע סירופּ און איין קאפּע ברענדי.

585. פרעזערווירטע פיטשעס.

קלייב אויס רייפע פרוכט, אבער די פיטשעס מוזען זיין הארט. שייל זיי אב, שנייד זיי איבער אויף דער העלפט און נעהם ארויס דיביינדלעך. גיב צו פינף פונט גראנולירטען צוקער צו זיבען פונט פרוכט. גיס אריין גענוג וואסער אום אויפצולעזען דעם צוקער עס זאל ניט דארפען ברענען. ווען דער סירופּ קאכט, לעג אריין די פיטשעס און לאז זיי קאכען, אבער ניט צו שטארק, זאנדערן לאנגזאם, אונגעפעהר צעהן מינוטען.

דאן נעהם ארויס די פיטשעס מיט א שוים־לעפעל און לעג זיי אוועק וואו זיי זאלען קענען זיך אבזייען. געה ארום מיט זיי פאר־זיכטיג אום זיי ניט צו צוברעכען. דאן לאז די דזשעללי ווייטער קאכען ביז זי ווערט פארטיג. נאכדעם ווי די פיטשעס זיינען ארויס־גענומען, מעג די דזשעללי קאכען אביסעל שטארקער. ווען עס פאנגט אן דיק צו ווערען און עס איז געווארען ניעדריגער אין קעסעל, זאל מען צוריק ארייגלעגען די פיטשעס און זיי לאזען ווייטער קאכען זיעבען מינוטען. פּרוביר דעם סירופּ ווי מען טהוט מיט דזשעם אדער דזשעללי. לעג אלעס אריין אין דזשארס, פערזיעגעל און טהו דאס זעלבע ווי מיט אנדערע פרעזערווירטע פרוכט.

586. בארנעס.

בארנעס, ווי געוועהנליך, פרעזערווירט מען, ווען מען לעגט צו דזשינדזשער אלס א פלייוואר. א פעסטע בארנע, וואס מען קען אויך געברויכען פאר דעמפּפען, ניט צו עסען רויהערהייט, איז די פאסענדע פרוכט צו פרעזערווירען און מען טהוט דאס זעלבע ווי מיט פיטשעס.

587. פאַינעפּעל.

פאַינעפּעל קען מען פּרעזערווירען ווי אַלע אַנדערע פּרוכטען. מען זאָל זי אָבער צושניידען אין קליינע שטיקלעך.

צו יעדען פונט פּרוכט זאָל מען צוגעבען דריי פערטעל פונט צוקער און דריי עס־לעפעל וואסער. מען זאָל זיי קאָכען ווי פּרעזערווירטע פּיטשעס.

588. פלוימען.

אַלע מינים פלוימען קען מען פּרעזערווירען אויף דער זעלבער אַרט ווי פּיטשעס, אויסער וואָס מען דאַרף צושטעכען די הויטען. די רויטע פלוימען גיבען אַרויס דעם בעסטען פּרעזערוו, ווייל זיי ענטהאַלטען מעהר זויערשטאָף ווי די אַנדערע. גרינליכע פלוימען זיינען אַמבעסטען גלאַט אַזוי צו פערפּאַקען אין קענס.

ווען מען וויל מאַכען קעננד גרינליכע פלוימען, זאָל מען נעהמען אַ סליים אָראַנדזש, צושניטען אין פּיערען, מיט דער שאָלאַכץ, און אַריינלעגען. עס גיט אַ פלייוואָר עהנליך צו ברענדי־פּרוכט.

589. פּרעזערווירטע קווינסים.

קווינסים מאַכט מען ניט קעננד.מען זאָל אָבוואַשען און גוט אָבווישען איידער מען שיילט זיי אָב, ווייל מען דאַרף געברויכען די שאָלאַכץ. מען זאָל אויפשניידען און אַרויסנעהמען די קערענדלעך. דאַן זאָל מען אויפשטעלען די קווינסים קאָכען און לאָזען בלויז געננג וואסער זיי צוצודעקען. ווען זיי זיינען ווייך, זאָל מען זיי אַרויסנעהמען און אַרויסלעגען אויף אַ קאַלטען טעלער.

די קערענדלעך מיט די אינוועניגסטע טהיילען וואָס מען האָט פריהער אויסגעשניטען, זאָלען איינגעבונדען ווערען אין אַ טוך און אַריינגעלעגט אין וואסער וואו די פּרוכט קאָכט זיך. דאָס זאָל קאָכען איין שטונדע. דאַן זייע אָב דאָס וואסער דורך אַ פיינע זיפּ און דורך צוויי טיכער. גיב צו איין פונט גראַנולירטען צוקער צו יעדען פאַינט וואסער, און דער צוקער זאָל דערהיטצט ווערען ווי פאַר קאַררענטס

דזשעללי. שטעל עס דאַן ארויף אויפ'ן פייער מיט דעם זאַפט פון די קווינסים ווי אויך צוזאַמען מיט די פרוכט און אַזוי קאָך עס 15 מינוטען. נעהם עס אוועק פון פייער און לאָז עס שטעהן ביז צום נעכסטען טאָג.

נאָכהער זייע אָב דעם סירופ און שטעל עס קאָכען. ווען עס קאָכט גוט, לעג אריין די קווינסים און לאָז עס קאָכען צוזאַמען 15 מינוטען. נעהם ווידער ארויס די פרוכטען, לאָז דעם סירופ דעמפּפען ביז עס ווערט אַ דזשעללי, לעג צוריק די קווינסים ביז עס ווערט פאַלשטענדיג דערהיטצט, דאַן פיל אָן דערמיט די דזשאַרס.

590. ראַסבעררי דזשעם.

גוטע קעבינס מישען אוים ראַסבעריעס מיט קאָררענטס. דערפאַר זאָל מען נעהמעןביידע פרוכטען צוזאַמען און מאַכען דאָס זעלבע ווי מיט אַנדערע פרוכטען ווען מען וויל פּרעפּאַרירען דזשעם.

591. קאַפּעע דזשעללי.

נעהם צוויי קאַפּעס גוטע, שטאַרקע קאַפּעע, איין קאַפּ עססיג, איין קאַפּע קאָכעדיגעס וואַסער, אַנדערטהאַלבען קאַפּעס קאַלטעס וואַסער און אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין.

דער דזשעלאַטין זאָל איינגעווייקט ווערען אויף דריי מינוטען אין קאַלטעס וואַסער, מיש אריין דעם צוקער און גיס ארויף דאָס הייסע וואַסער און די קאַפּעע, זייע עס אריין אין אַ פורעם. ווען עס איז געוואָרען קיהל, זאָל עס אריינגעלעגט ווערען אין אַ שעהנעם טעלער. זאָל עס ווערען פאַלשטענדיג קאַלט און עס זאָל סערווירט ווערען מיט צושלאָגענעם קריעם.

592. לעמאָן דזשעללי.

נעהם צוויי אונצעס דזשעלאַטין, אַנדערטהאַלבען פונט צוקער, דעם זאַפט פון 4 אָדער 5 לימענעס, אביסעל אָראַנזשען שאָלאַכץ, אַ שטעקעלע סינאַמאָן (cinnamon) אדער אַן אַנדערן פלייוואָר, ווייס

עס איין צוזאַמען אויף צעהן מינוטען אין אַ פּאַינט קאַלטעס וואַסער. לעג צו צו דעם נאָכהער דעם דזשעלאַטין ווען ער איז גוט דורכגעווייקט, דריי פּאַינט קאָכעדיגעס וואַסער און מיש ביז דער דזשעלאַטין און צוקער זיינען פאַלשטענדיג אויפגעלעזט, דאַן זייע אָב דורך אַ דיקען האַנדטוך. נאָכהער גיס דאָס אַריין אין פורעמס און שטעל אַוועק עס זאָל קאַלט ווערען.

די פורעמס זאָלען זיין פריהער נאַס געמאַכט מיט אביסעל וואַסער אום די דזשעללי זאָל זיך ניט צוקלעפּען ווען מען נעהמט זי אַרויס.

עס איז בעסער צו מאַכען די דזשעללי מיט אַ טאָג פריהער איידער מען געברויכט זיי, כדי עס זאָל בלייבען געננוג צייט צום פערהאַרטע־ווען. אין וואַרעמעס וועטער זאָל מען געברויכען ענטוועדער אביסעל מעהר דזשעלאַטין, אָדער וועניגער וואַסער.

אַ שעהנעם קאָליר קען מען געבען דער דזשעללי צוגיסענדיג אביסעל געברענטען צוקער.

593. אָראַנדזשען דזשעללי.

ווייק איין אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין אין אַ האַלבער קאָפּע קאַלטעס וואַסער אויף דריי מינוטען. לעז עס אויף מיט אַ האַלבער קאָפּע קאָכעדיגעס וואַסער, מיש גוט אויס, לעג צו אַ קאָפּע צוקער און ווען דאָס ווערט אויפגעלעזט, לעג אַריין אַ פּאַינט אַראַנדזש־זאַפט און די זאַפט פון אַ לימענע. מיש גוט אויס.

594. וויין דזשעללי.

ווייק איין צוויי אונצעס דזשעלאַטין אין אַ פּאַינט וויין, אָדער וויין מיט וואַסער. דאַן טהו דאָס זעלבע ווי אין לעמאָן־דזשעללי.

מען דאַרף קיין פליייוואָר אויסער צוקער און לעמאָן.

אַלע דזשעלליעס וואָס זיינען געמאַכט מיט דזשעלאַטין האַלטען ניט מעהר ווי 48 שטונדען. אויסער אין אַ זעהר קאַלטען וועטער, ווען זיי האַלטען אביסעל מעהר.

מאַכענדיג דזשעלליעס מיט דזשעלאַטין, איבערהויפּט פאַר קראַנקע, זאָל מען וואָס וועניגער דזשעלאַטין אַריינלעגען, און דאַן

עס אויך סערווירען אין דעם זעלבען טאָג ווען עס איז געמאַכט געוואָרען.

595. איינגעמאַכטס פון קליינע עפּעלעך.

קליינע עפּעלעך, אָדער, ווי אַנדערע רופען עס, גן־עדן־עפּעלעך, זאָלען צושטאָכען ווערען מיט אַ דיקע נאָדעל און דאַן זיי גוט איבער־וואַשען. צו דריי פונט עפּעלעך זיינען גענוג צוויי פונט צוקער. אויפ'ן צוקער זאָל אַרויפגעגאָסען ווערען עפּעס מעהר ווי צוויי גלאָז וואַסער, דאַן זאָל מען עס אויפקאָכען, בעגיסען די עפּעלעך און אָוועקשטעלען.

אויפ'ן צווייטען טאָג זאָל מען אויפזידען דעם סירופּ אין אַ פאַן, אַריינלעגען דעם זאַפט פון אַ האַלבער לימענע און דאָס אויפקאָכען. דערנאָך זאָל מען אַריינלעגען די עפּעלעך און לאָזען קאָכען ביז דער סירופּ ווערט געדיכט. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל עס אַריינגעגאָסען ווערען אין די דזשאַרס און לאָזען עס זאָל זיך אָבקיהלען, דערנאָך ערשט פערשרויפען.

596. איינגעמאַכטס פון בוריקעס.

נעהמט זויערע בוריקעס, צובראָקט זיי ווי לאָקשען, וואַשט זיי איבער, גיסט זיי אָן מיט וואַסער און שטעלט זיי קאָכען.

צו דריי פונט צובראָקטע בוריקעס זאָל מען צוגעבען איין פונט האָניג און איין פונט צוקער. ווען די בוריקעס האָבען זיך איינגעקאָכט ביז ווייס, זאָל מען זיי אָבזייען און אַריינלעגען אין האָניג, דאָס לאָזען גוט איינקאָכען און דאַן אַריינלעגען די צוקער.

עס זאָל זיך גוט קאָכען, דאַן זאָל מען אַריינלעגען צוויי לעפעל ווייסען אינגבער, מען זאָל איינקאָכען און אונטערמישען מיט אַ לעפעל עס זאָל ניט ברענען.

נעהמט אַ פערטעל פונט מאַנדלען, צושניידט אין סלייסעס, לעגט אַריין אין איינגעמאַכטס און מישט גוט אויס. ווען דער איינגעמאַכטס איז געוואָרען גוט ברוין, זאָל מען איהם אַרונטערנעהמען, איבערלעגען אין אַן אַנדערע כלי כדי עס זאָל זיך דאָרט אָבקיהלען.

597. איינגעמאכטס פון רעטיך.

מען זאָל אויסקלייבען גוטע רעטיכער, זיי אָבוואשען און דאַן אָבשאָבען ביז יעדער שווארצער פלעק איז אוועק. דאַן צושניידען ווי לאָקשען, אָבווענען, און אויף דריי פונט רעטיך דארף מען האָבען 1 פונט האָניג און אַנדערטהאַלבען פונט צוקער.

גיסט אָן די צובראָקטע רעטיכער מיט וואסער און לאָזט זיי איינקאָכען. זייעט אָב דאָס וואסער און גיסט ארויף אַנדערעס וואסער און לאָזט ווידער קאָכען. נאָכ'ן צווייטען מאָל קאָכען, ווידער אָבזייען דאָס וואסער, ארויפגיסען דעם האָניג אויף די רעטיכער און דאָס לאָזען איינקאָכען. דאַן לייגט מען אריין דעם צוקער און מען לאָזט אויך אויפקאָכען.

ווען דער רעטיך הויבט אָן ווערען ברוין, זאָל מען ארייגלעגען א פערטעל פונט ווייסען אינגבער, א האַלבעס פונט גרויסע ניס, די יאָדערעס זאָלען זיין צובראָכען אין פיער טהיילען. אַלעס אונטער־מישען מיט א לעפעל עס זאָל ניט ברענען. ווען עס הויבט אָן ווערען ברוין, ארונטערנעהמען און איבערלעגען אין אַן אַנדערע כלי. עס מוז ארויסקומען גאַנץ טרוקען, אָהן זופּ.

598. פיקעלס.

מיר מאכען אויפמערקזאם אונזערע לעזער, אז אונטער פיקעלס, דא, מיינען מיר ניט די איירא‌פעישע מינים פון דער אלטער וועלט אליין, זאנדערן הויפזעכליך די אמעריקאנישע פיקעלס, און ווי מען פיקעלט דא פערשידענע גרינצייגען. אויך ווי מען געברויכט מיי־סטענטהיילס עססיג צו דיעזען צוועק.

אלזא, דער בעסטער עססיג צום פיקלען איז מאלט עססיג. ריי־נער סיידער עססיג איז אויך גוט, נאר מאלט עססיג איז נאך בעסער.

אום צו פיקלען ציבעלעס דארף מען גאר האבען ווייסען עססיג, כדי צו בעוואהרען דעם קאליר.

מען זאל אויסמיידען מעטאל־געפעס ווען מען דארף קאכען דעם עססיג. מען זאל, ביי דיעזע זאכען, געברויכען האלצענע לעפעל און גאפלען. די פיקעלס, אדער סיי־וואס מען פיקעלט איין, זאל אימער זיין פאלשטענדיג צוגעדעקט מיט עססיג.

מען זאל אויך ניט אריינלעגען קיין פיקעלס אין א דזשאר וואס איז אמאל געברויכט געווארען פאר פעט. דאס פערדארבט די פיקעלס.

יעדער דזשאר זאל זיין אנגעפילט צוויי־דריטעל מיט דעם גרינ־צייג און דאן אנגיסען פול מיט'ן עססיג.

אלע געפיקעלטע זאכען מוזען זיין גוט צוגעדעקט, זאנסט ווערען זיי ווייך. א קליין שטיקעל אלוין (alum) העלפט האלטען די פיקעלס הארט און שטייף. ווען זיי הויבען אן צו שימלען, זאל מען זיי ארויס־נעהמען און איבערקאכען דעם עססיג, צולעגענדיג אביסעל ספייסעס. מען זאל דעם עססיג ניט קאכען צו לאנג, זאנסט פערליערט ער זיין קראפט.

אויסקלייבענדיג גרינצייגען צום פיקלען, זאל מען עס נעהמען צום ענדע סיזאן, אכטונג געבען אלעס זאל זיין פריש און העכסט ריין. אוגערקעס מוז מען פריהער גאנץ גוט אבוואשען.

פערזיעגלענדיג קעטסאפ (catsup) געמאַכט פון פיקעלס, זאָל מען פריהער קאָכען די קאָרקס און זיי אריינדריקען בשעת זיי זיינען הייס. מען זאָל זיי אריינקלאַפּען מיט א הילצערנעם האמער אין דנאָ, מיט א גרויסעם און שאַרפעם מעסער זיי אָבשניידען ביז צום גלאָז. נאָכהער זאָל מען האָבען אביסעל זיעגעל־וואקס אויסגעמישט מיט רעזין (resin) און א העלפט ביינען־וואקס. דאָס זאָל צושמאָלצען ווערען צוזאמען און אין דעם איינטונקען דעם שפּיטץ פון פלעשעל. דאַן אָבווישען און שטעלען עס זאָל זיך אָבקיהלען.

ווען מען מאַכט א זאַלץ־וואסער צום זייערן, זאָל מען אימער געברויכען אזוי פיעל זאַלץ, ביז עס זאָל קענען אין וואסער אומשווימען א קאַרטאָפעל.

599. ספּייסעס פאַר עססיג צום פּיקלען.

צו יעדען קוואָרט עססיג איין אונץ פון יעדען פאָלגענדען : שווארצען פעפער גאנצערהייט, נעגעלעך, אָללספּייס, סעלערי סיד (celery seed), צוויי בלעטלעך לאַרבער און איין אונץ מושטאַר־זאמען. לעג די ספּייסעס אריין אין א דאָפּעלטען קעז־טוך, בינד גוט צו און קאָך עס אין עססיג. מען זאָל א פּאָאר מאָל אריינטרייסלען צו ביסלעך רויטען פעפער.

600. פאַר מושטאַר עססיג.

צו די ספּייסעס פריהער אויסגערעכענט, זאָל מען אריינלעגען דריי עס־לעפעל טרוקענעם מושטאַר און איין עס־לעפעל טומעריק (tumeric), וועלכע מען דאַרף קויפען אין דראָג־סטאָר.

דאָס זאָל מען אויסמישען מיט א האלבע קאָפּע מעהל, און מאַך דערפון א ווייכען פּאַפּ מיט אביסעל קאַלטען וואסער. דערמיט זאָל מען מאַכען געדיכט דעם הייסען עססיג און דאָס לאָזען קאָכען א פיער מינוטען, עס מישענדיג דאָס זאָל ניט פערהאַרטעוועט ווערען.

עס איז דאָ פערשיעדענע טומעריק. מען זאָל עס אָבער קויפען פון א דראָגיסט אויף וועלכען מען מעג זיך פערלאָזען, אז דאָס איז גוט.

601. קאיען עססיג.

גיס אריין איין אונץ קאיען אין א פאינט גוטען סיידער עססיג אדער מאלט עססיג. פערשטעק דאס פלעשעל און לאז עס שטעהן א מאנאט.

602. מינט עססיג.

נעהם א באטעל וואס איז האלב פול מיט די בלעטער פון ספיר־מינט (נאנטא, מניעטקא) און פיל דאס אן מיט סיידער עססיג. זאל עס שטעהן א וואך. דאן זייע עס אב און האלט עס צום געברויך אין סאסעס. באסיל (basil) און טאראגאן (taragon) קען מען אויך צו־בערייטען אויף דער זעלבער ארט.

603. פעפער עססיג.

אלס א גאנץ געוועהנליכע שארפע זאך פאר קאלטע פליישען, קען מען מאכען דורך איבערוויסען טשוליעס, אדער לאנגע רויטע פעפערס און זיי אריינלעגען אין קאלטען עססיג, צוזיעגלענדיג די פלעשער און דורכטרייסלען יעדען טאג. מען זאל צולעגען כאטש הונ־דערט טשיליעס צו א קווארט עססיג. אבער א טוטץ לאנגע רויטע פעפערס וועלען זיין דאס זעלבע. ווען דער עססיג וועט ארויס צו שטארק דערפון, דאן זאל מען איהם מישען מיט וואסער ווען מען גיט איהם צום טיש.

604. געפיקעלטע בוריקעס.

וואש איבער, אבער שנייד ניט אב ניט די ווארצלען און ניט די קעפ פון די בוריקעס צו נאהענט, כדי זיי ניט צובלוטיגען. מען זאל דאס פריהער קאכען אין קאלטעס וואסער ביז עס ווערט ווייך. דאן אריינגיסען ספייסד עססיג (קאלט). מען קען אויך אריינלעגען א רונדע ציבעלע (button onion) אין יעדען דזשאר, אויב מען וויל. עס גיט א גוטען טעם צו די בוריקעס און אויב ניט צו שארף, שפירט מען גאר ניט דעם ציבעלע גערוך.

605. געפּיקעלטעס רויטעס קרויט.

קלייב אויס דאָס קרויט פון דעם פּורפּור־קאָליר, ניט דאָס וואָס איז העלל רויט. צושנייד עס אויף לאָקשען. בעשפּרינקעל עס גוט מיט זאַלץ און לאָז עס שטעהן 24 שטונדען. דאַן זייע עס אָב, דריק עס גוט אויס מיט די הענד, אום עס זאָל אין דעם ניט בלייבען קיין טראָפּען וואַסער. גיס ארויף הייסען ספּייסד עססיג.

ווייסעס קרויט קען מען פּיקלען אויף דער זעלבער אַרט. עס איז אויך גוט אַריינצוהאַקען אין ווייסען קרויט מאַנכע רויטע און גרינע פּעפּערס, וועלכע זיינען ניט צו שאַרף. פּאַר אַ גרויסען קעפּעל קרויט, געברויך צוויי גרינע און איין רויטען פּעפּער.

606. געפּיקעלטע קאָליפלאַור.

קלייב אויס אַ קאָליפלאַוער, וועלכער איז ביי די שפּיטצען ווייס, בעסער געזאָגט, פאַלשטענדיג פריש. אַם בעסטען איז עס אום אָקטאָבער. צוברעך דעם קאָליפלאַוער אין שטיקלעך, ניט גרעסער ווי אַנדערטהאַלבען אינטשעס. לעג זיי אַריין אין אַ שטאַרקער סאַלאַמורע (זאַלץ־וואַסער) און דאַרטען זאָלען זיי פערבלייבען ניט וועניגער ווי 12 שטונדען. עס וועט זיי ניט שאַדען ווען זיי וועלען פערבלייבען אפילו 24 שטונדען.

זייע זיי ווידער אָב אין מושטאַר־עססיג, קאָכעדיג־הייס.

עס איז אַמבעסטען אַריינצולעגען די קאָליפלאַוער אין אַ גרויסער שיסעל און דאַרט אַרויפגיסען דעם עססיג, אין דער זעלבער צייט זאָל מען דאָס אונטערמישען כדי יעדעס שטיקעל זאָל ווערען דורכגענומען.

דאַן לעג עס אַריין אין אַ דזשאַר און פערזיגעל עס ווען עס ווערט קאַלט.

607. געפּיקעלטע אוגערקעס.

קלייב אויס אוגערקעלעך, אונגעפעהר פון דער זעלבער גרויס, וואַש זיי גוט איבער, לאָז זיי אָפּזייען און דאַן וואַש זיי אָב מיט אַ

וויכען טיכעל. לעג זיי אוים אין א שטיינערנע כלי, איין רייהע, בעשיט זיי מיט ענגלישעס געווירץ, שווארצען פעפער און אביסעל וויסען מושטאר. לעג אריין ענטוועדער דעם זאמען אָדער די שטע־קעלעך פון נאסטארטיום (nasturtium), אביסעל אָנגעריבענעם כריין און קליינע ציבעלעס אין יעדער רייהע אוגערקעס.

אזוי זאָל מען אָנלעגען ביז די כלי איז ביינאהע פול. אויף דער אויבערשטער רייהע זאָל מען אויסלעגען וויינבלעטער. לעז אויף איין עס־לעפעל זאלץ צו יעדען קוואָרט עססיג, וואָס מען פערברויכט. סיידער עססיג איז דער בעסטער.

אזוי זאָל מען אָנגיסען די אוגערקעס און אין איינינע טעג וועלען זיי זיין גוט צום עסען.

608. מיקסד פיקעל.

נעהם א קוואָרט גרויסע גרינע אוגערקעס צושניטען אין סליי־סעס, א קוואָרט קליינע גרינע אוגערקעלעך גאַנצע, יעדעס אזוי גרויס אונגעפעהר ווי א פינגער, א קוואָרט ווייסע ציבעלקעלעך, וואָס קלענער אַלץ בעסער. א קוואָרט גרינע טאָמייטאָס, געסלייסט און צושניטען אויף פערטלען. מעסט אָב די צושניטענע זאכען נאָכדעם ווי זיי זיינען צושניטען געוואָרען.

דאַן נעהם א היבשע קאַליפלאַוער און צוברעך עס אין קליינע שטיקלעך, אויך פיער גרויסע רונדע פיקעלס צושניטען אין קליינע שטיקלעך.

לעג דאָס אַלעס אריין אין א גרויסע הילצערנע כלי און דעק צו מיט א זאַלץ וואסער געמאַכט פון א פאַינט זאַלץ און צוויי גאַלאָנעס קאַלטעס וואסער. ווען די לעצטע אויסגערעכענטע פיקעלס האָבען געווייקט אין זאַלץ־וואסער 24 שטונדען, דאַן זאָל מען זיי אריינלעגען אין א גרויסען קעסעל איבער'ן פייער און זיי לאָזען אויפקאָכען, כדי זיי זאָלען ווערען פאַלשטענדיג דורכגעפארעט. וועהרענד דאָס קאָכט אויף, זאָל מען אריינמישען אַן עס־לעפעל צומאַלענעם מושטאר, איין עס־לעפעל טומעריק און א קאָפּע מעהל, דאַן אריינגיסען גענוג עססיג עס זאָל ווערען דערפון א שיטערעס טייג. דאָס זאָל אריינגעמישט ווערען אין צוויי קוואָרט עססיג. לעג צו א קאָפּע צוקער און גיס אַלעס אריין

אין א געגלעזטען קעסעל. מיש עס ביז עס פאנגט אן צו קאכען. דאן לעג אלעס אריין. לאז קאכען איין מינוט, נעהם אוועק פון פייער און מען קען עס אפילו באלד געברויכען צום עסען, אזוי שנעל ווי עס קיהלט זיך אב.

608½. געפיקעלטע ציבעלעס.

שייל אב קליינע ציבעלעס און בעזאלץ זיי גאנץ גוט. זאלען זיי אזוי שטעהן 24 שטונדען. דאן זייע זיי אב און פערפאק זיי, פאר־זיכטיג, אין א גלעזערנעם דזשאר, טרייסלענדיג דעם דזשאר פיעלע מאל, כדי עס זאל ניט בלייבען קיין רויך. לעג אריין צוויי לאנגע פעפער אין יעדען פאינט דזשאר. קאך אויף עססיג פון ווייסען ווין און גיס אן די דזשארס פול. וויש אב דעם ראנד, לעג ארויף די ראבבער רינגען און פערזיעגעל.

609. געשטאפטע אדער געפיללטע פעפערס.

מען קען קויפען צוויערליי פעפערס אין די מארקעטס. איינע זיינען די זיסע פעפערס און די אנדערע זיינען די הארבע אדער שארפע פעפערס. מאנכע פערקויפער ווייסען, וועלכע עס זיינען זיס און וועלכע עס זיינען שארף.

עס אנבעלאנגט אן דעם געשמאק. מאנכע האבען ליעב די זיסע, אנדערע די שארפע. אבער פאר געפיללטע פעפערס זאל מען אימער נעהמען די זיסע.

שנייד אב די קעפ פון צוויי טוטץ פעפערס, נעהם ארויס די קערענדלעך. דאן לעג אריין די פעפערס אין א שטארקעס זאלץ־וואס־סער אויף צוויי טעג, נעהם זיי ארויס און טריקען זיי אויס. צוהאק גאנץ דין א קליין קעפעל קרויט, האק אריין אין דעם פיער צוהאקטע ווייסע ציבעלעס. צו דעם גיס צו דריי עס־לעפעל מושטאר־זאמען, א האלבען טהעע־לעפעל מעיס (mace), א פערטעל טהעע־לעפעל קלאוום (cloves), דאל זעלבע פון אללספאיס און צוויי טהעע־לעפעל זאלץ.

מיש דאס אלעס גוט דורך מיט די הענד. דאן פיל אן די פעפערס דערמיט, בינד צו דעם קאפ מיט א שטארקען ווייסען פאדעם, לעג זיי

אריין אין אַ שטיינערנעם דזשאַר און דעק זיי צו מיט קאָכעדיגען הייסען עססיג.

דאָס זאָל שטעהן 24 שטונדען, דאַן זאָל מען אָבזייען דעם עססיג, ווידער אויפקאָכען און הייסערהייט אַרויפגיסען אויף די פעפערס. דאָס זאָל מען ווידערהאָלען אויף דעם צווייטען טאָג.

דאַן שטעל דאָס אַוועק און אין 5 טעג אַרום דאַרפען זיי זיין גוט צום עסען.

610. גרינע טאָמייטאָ פּיקעלס.

צושנייד גרינע טאָמייטאָס אין סלייסעס און בעדעק זיי מיט זאַלץ. לאָז זיי שטעהן 12 שטונדען. דאַן זייע זיי אָב, דאַן לעג אין זיי אַריין אַביסעל קליינע ווייסע ציבעלעס.

לעג צו אַ קעפּעל קאַליפלאַוער, וואָס איז איינגעזאַלצען געוואָרען און געהאַלטען איבער נאַכט. גיס אַרויף גענוג עססיג עס צו צודעקען. לעג אַריין צוויי עס־לעפעל ווייסען מושטאַר־זאָמען און איין עס־לעפעל סעלערי. זאָל דאָס אַלעס קומען ביז צום קאָך־פּונקט. דאַן גיס עס אַרויף אויף די טאָמייטאָס מיט די ציבעלעס. פון אויבען לעג אַרויף אַ קאַפּע ברוין צושניטען אין דינע שטיקלעך.

611. געוועהנליכע זויערע אוגערקעס.

מען קען איינזייערן גאַנצע גרויסע פעסער, אָבער דאָס איז פאַר'ן פּראָפעסיאָנעלען. פאַר דער געוועהנליכער הויז־ווירטהין איז גענוג, אום זומער, צו זייערן, לאָמיר זאָגען, 100 אוגערקעס. צו דיעזען צוועק זאָל מען נעהמען אַ שטיינערנעם דזשאַר, סלאָי, וואָס זאָל זיין גענוג בלויז פאַר דער געגאַנטער צאָהל, נאַטירליך, שוין אויך אַריינרעכענען גרינצייגען און וואַסער.

אַלזאָ, פאַר אַלעמען דאַרף מען אָבקלייבען פרישע אוגערקעס, ניט קיין צובראָכענע אָדער צוקראַצטע. פון מיטעלען גרויס זיינען זיי אַם בעסטען. דאַן זאָל מען זיי איבערוואַשען און אויסלעגען אַ ריידע אין דעם דזשאַר. אויף די אוגערקעס זאָל מען לעגען קרופּ (דילל) אין אַללספּייסעס. אַזוי זאָל עס געהן רייהע נאָך רייהע. יענע וואָס האָבן

ליעב, זאָלען נעהמען א קעפּעל קנאָבעל, דאָס צוקלאַפּען צוזאַמען מיט דער שאָלאַכטץ. גוט בעפּעפּערן און אַרויפלעגען.

דאָס זאָל צוגעדעקט ווערען מיט ווייגבלעטער, אָדער בלעטער פון א דעמב.

צו יעדע אַכט פּאינט וואַסער, זאָל מען צוגעבען א פּונט זאַלץ. דאָס זאַלץ מוז פריהער פּאַלשטענדיג אויפגעלעזט ווערען, דאַן זאָל מען אַריינגיסען דאָס זאַלץ־וואַסער, אַרויפלעגען א ברעטעל און א שווערעס געוויכט, כדי דאָס וואַסער, אָדער ראָסעל, זאָל אַריבערגעהן דאָס ברעטעל.

מען קען עס לאָזען אין א וואַרעמע שטוב אויף 24 שטונדען, אָדער גאָר אויף דער זונן. נאָכהער שטעלט מען עס אַוועק אויף א קיהלען אָרט.

דאָס איז א זויערע אוגערקע, וואָס זאָל זיין גוט צום עסען אין איינינגע טעג צייט.

א פּאַרזיכטיגע ווירטהין האָט צוויי אַזעלכע דזשאַרס. אַזוי שנעל ווי איינער האַלט ביים אויסגעליידיגט ווערען, זייערט מען א צווייטען און אַזוי קען מען האָבען זויערע אוגערקעס אויפ'ן גאַנצען זומער.

612. געזויירטע אוגערקעס אויפ'ן ווינטער.

די אוגערקעס מוזען זיין פעסט, אָדער האַרט און גרינליך דורכאויס.

פריהער וואַשט מען זיי גוט איבער, דאַן לעגט מען זיי אַריין אין וואַסער אויף צוואַנציג שטונדען. שפּעטער נעהמט מען זיי אַרויס.

דיעזע אוגערקעס זאָלען נאָר געזויערט ווערען אין א פּעסעל. די אַמעריקאַנישע גרויסע ביער־פּעסלעך זיינען גוט דערצו. עססיג־פּעסלעך, ווען מען וואַשט זיי פריהער גוט אויס, זיינען אויך ניט שלעכט.

די אוגערקעס ווערען אויסגעלעגט אין רייהען מיט קרופּ און וויינבלעטער, ביז מען מאַכט אַלעס פול.

אין מיטען און פון אויבען, איז גוט אַריינצולעגען עטליכע שאַרפע גרינע פּעפּערס. דאַן, אויב מען ליעבט, עטליכע קעפּלעך צו־האַקטען קנאָבעל.

דאָס זאַלצוואַסער ווערט געמאַכט הייס און הייסערהייט גיסט מען עס אַרויף אויף די אוגערקעס. ווען עס קיהלט זיך אָב, ווערט דאָס פעסעל ווידער אַמאָל צוגעשפּונטעוועט.

מען קען דאָס אויך מאַכען מיט קאַלטעס זאַלץ־וואַסער.

די הויפּטזאַך איז, אַז מען זאָל דאָס פאַס גוט פערמאַכען און לאָזען שטעהן אויף דער הערבסט־זונן עטליכע טעג, און יעדען טאָג דאָס דורכקייקלען. ווען עס הויבט אָן ווערען גוט קאַלט, זאָל מען דאָס אוועקשטעלען ענטוועדער אין אַ קעלער אָדער אַ בייסמענט. עס קען אַזוי האַלטען יאָהרענלאַנג.

613. געזייערטע גרינע טאָמייטאָס.

די טאָמייטאָס זאָלען זיין פון שפּעטען הערבסט. זיי מוזען ווע־רען איבערגעוואַשען און אויסגעלעגט אין רייהען פּונקט ווי די אור־גערקעס און צוגעגעבען קרופּ.

עס זיינען אויך גוט דורכצווואַרפען עטליכע גרינע פעפערס, ניט קיין שאַרפע, אויף יעדער רייהע.

מען מאַכט דאָס זאַלץ־וואַסער ווי פריהער.

614. זויערקרויט.

קרויט מוז מען ניט דוקא פערשפּונטעוועון. דערפאַר אָבער זאָל מען אויפּפּאַסען, אַז דאָס פאַס, וואו מען זייערט עס, זאָל ערשטענס זיין זעהר ריין, און צווייטענס זאָל עס ניט רינען. צו דיעזען צוועק זאָל דאָס פאַס גוט געפּאַרעט ווערען, און ווען מען איבערצייגט זיך, אַז אַלעס איז אין אָרדנונג, דאַן זאָל מען זיך נעהמען צו דער אַרבייט.

דאָס קרויט זאָל מען פריהער גוט אונטערזוכען און איבערקלייבען. עס מוז זיין זעהר ריין און אירגענד אַ בלאַט וואָס זעהט אויס ניט גאַנץ פריש, זאָל אַוועקגעריסען ווערען.

פאַר אַלעמען זאָל מען צושניידען יעדעס קעפּעל קרויט אין פיערען און אויסשניידען דעם קאַטשען. דאַן זאָל מען דאָס צושניידען און איינהאַקען. אויף יעדען גאַלאָן קרויט זאָל מען צוגעבען דריי גרויסע עס־לעפעל זאַלץ. דאַן זאָל מען דאָס קרויט דורכרייבען מיט

די הענד און ענדליך אריינלעגען אין פאס און דאס אנקלאפען מיט א ריינעם שטיק האלץ. מען מעג אזוי לאנג קלאפען, ביז עס קומט ארויס זאפט.

פון אויבען לעגט מען א גרינעם טוך, דאן א ריינעם ברעטעל און אויף דעם א געוויכט, ארונטערצודריקען דאס קרויט. אויפ'ן צוויטען טאג זאל מען צולעגען קרויט, ווייל איבער נאכט האט זיך עס גע־זעטצט.

עטליכע מעהרען אריינצולעגען אין קרויט, קען ניט שאדען.

ווען מען פאלגט נאך דיזע רעגעל, דאן מוז דאס קרויט זיין גוט, עס קען ניט ביטער ווערען.

דאס הייסט, ווען דאס פאס רינט ניט און דאס קרויט איז ווי געהעריג צוגעדעקט, דאן דארף עס זיין גוט. מען זאל עס אוועקשטעלען אויף א קיהלען פלאץ.

615. געשאטקעוועטעס קרויט.

מען בעגעהט זיך מיט'ן קרויט אזוי ווי מיר האבען פריהער אויס־געזעצט. אויסער וואס מען גיט אכטונג, אז דאס קרויט זאל זיין זעהר פריש און זעהר הארט. ניט נאר דארף מען ארויסשניידען די קאטשענעס, נאר אויך יעדען טהייל פון קרויט וואס איז צו הארט.

אין אמעריקא האבען מיר ספעציעלע שנייד־ברעטלעך פאר אזא קרויט, און דאס קרויט ווערט אנגעהובליעוועט. מען זאלצט עס איין ווי דאס פריהעריגע קרויט און מען צושניידט עס אויך אזוי. מען קען צוגעבען ענים, קימעל, צושניטענע עפעל און עהנליכעס.

די הויפטזאך איז, אז עס זאל ניט רינען דאס פעסעל. ווען מען מאכט עס אין א דזשאר, פערשפארט מען אלע צרות.

אום ארויסצוטרייבען דעם שלעכטען גערוך זאל מען, מיט א שטעקען, אפט דורכלעכערן, ביז אין גרונד. בעסער געזאגט, דורכ־שלאגען דאס קרויט יעדען טאג.

616. קעטסאפס.

דאס איז א ספעציעלע ענגליש־אמעריקאנישע צובערייטונג צו

פליישען, פיש און עהנליכעס. אויב מען בערייטעט עס ריכטיג נאָך די פאָרשריפטען, דאן איז דאָס אויסגעצייכענט אין הויז פון יעדער ווירטהין.

א שטיקעל פלייש אָהן אביסעל גוטען קעטסאפּ, אין אן ענגליש־אמעריקאנישעם הויז, זעהט אוים גאָר קיין טעם ניט צו האָבען.

אָבוואָהל אַלע פערשיעדענע קעטסאפּס קען מען קויפען פארטי־גערהייט אין די סטאָרס, פון דעסטוועגען ווייס יעדער, אז זעלטען זיינען די פאבריק צובערייטונגען ריין, זעלטען זיינען זיי פריש, און ווען מען וויל געשמאקען קעטסאפּ, זאָל מען עסען אין דער היים געמאכט פון דער ווירטהין.

617. אוגערקעס קעטסאפּ.

קלייב אוים גרויסע, אָבער ניט קיין אַלטע אָדער איבערגעוואַק־סענע אוגערקעס. זיי מוזען אויך זיין פאַלשטענדיג פריש. שייל זיי אָב, דאן צורייב זיי און דריק פון זיי אוים דאָס גאַנצע וואַסער.

צו א האַלבען גאַלאָן צוריבענע אוגערקע זאָל מען אריינלעגען דריי פיין־צוהאַקטע ציבעלעס. מיש אריין זאַלץ, קאַיען פעפער און כריין צום טעם. דאָס אַלעס זאָל אריינגעלעגט ווערען אין א דזשאר רויהערהייט און גוט פערשטאָפּט.

618. טאָמייטא קעטסאפּ.

פאָלגענדע פאָרשריפט זאָל זיין גענוג, אז א ווירטהין זאָל זיך אָנגרייטען קעטסאפּ אויפ'ן גאַנצען ווינטער.

איין בוש רויטע, אָבער גוט רויטע טאָמייטאָס, צוויי פונט זאַלץ, אַנדערטהאַלבען פונט מושטאר־זאמען (mustard seed), צוויי אונצעס געמאַלענע קלאָווס (cloves), א האַלבעס פונט שווארצען פעפער, איין אונץ קאַיען פעפער, פיער פונט לייכט־ברוינעם צוקער, איין טוטץ גרויסע ציבעלעס, א זשמעניע פיטש־בלעטער און איין קוואָרט שטאר־קען סיידער עססיג.

וואַש איבער די טאָמייטאָס, ארויסוואַרפענדיג אַלע פערפוילטע און פערוויאַנעטע. צושנייד זיי אויף גרויסע שטיקער, אזוי זאָלען

אויף צושניטען ווערען די ציבעלעס און לעג די אלע גרינצייג מיט די ספייסעס אריין אין א געגלעזטען קעסעל און קאך גאנצע זעקס שטונ־דען.

דאן נעהם זיי ארונטער, צורייב זיי און פרעס זיי אין א דורכ־שלאג. זיי מוזען אלע דורכגעדריקט ווערען אום בלויז די שאלאכצען זאלען צוריקבלייבען. דערווייל זאל דער קעסעל אויסגעוואשען ווע־רען און מען זאל צוריק אריינלעגען אלעס אויסגעדריקטע און לאזען זעהר לייכט קאכען צוויי שטונדען צייט.דאן לעג אריין דעם עססיג און דעם צוקער און לאז עס ווייטער לאנגזאם זידען ביז עס מישט זיך גוט דורך. וועהרענד עס איז הייס, זאל מען עס אריינלעגען אין די דזשארס אדער פלעשער און פערשטאפען.

619. גרינע טאמייטא קעטסאפ.

דאס איז א קעטסאפ וואס מען דארף ניט קאכען.

צו פיער קווארט צוהאקטע גרינע טאמייטאס, לעג אריין פיער ציבעלעס,ביידע זאלען זיין גוט צוהאקט. זאלץ זיי גוט דורך. זאל דאס שטעהן איבער נאכט אין אן ערדענע כלי. גאנץ פריה זאלסטו זיי אריינלעגען אין א דורכשלאג און זייע אב יעדען טראפען זאפט. לעג אריין אין גרינצייג איין עס־לעפעל געמאלענעם פעפער, אזוי פיעל קלאווס און צוויי מאל אזוי פיעל אללספאיס, פיער טהעע־לעפעל מושטאר, צוויי לעפעל צומאלענעם כריין, א האלבע קאפע מושטאר זאמען און צוויי גרינע פעפערס גוט צוהאקט. מיש דאס אלעס גוט דורך, גיס אריין גוטען און שטארקען עססיג און דעק עס צו דערמיט. נאכהער דאס אריינלעגען אין פלעשער אדער קליינע דזשארס, פער־זיעגלען און אוועקשטעלען.

620. טשילי סאס.

נעהם 24 גרויסע גרינע טאמייטאס, 4 גרויסע ציבעלעס, 4 פע־פערס (צוויי רויטע און צוויי גרינע), איין טהעע־לעפעלע קאיען־פע־פער, 4 עס־לעפעל צוקער, דריי עס־לעפעל זאלץ, איין עס־לעפעל אינגבער, איין עס־לעפעל קלאווס און 4 קאפעס סיידער עססיג. קאך

זיי א שטונדע. פערפאַק זיי אין די דזשאַרס אָדער פלעשער בשעת עס איז נאָך הייס.

621. טשילי סאָס פון רויטע טאָמייטאָס.

שייל אָב איין פעק (peck) רויטע טאָמייטאָס, צוהאַק דריי פע־פערס און 12 קליינע ציבעלעס, אַלעס זעהר דין. לעג צו א האַלבע קאָפּע זאַלץ, און צו האַלבע עס־לעפעל געמאַלענע אָללספּיים, קלאָווס און סינאַמאָן. צומיש אַלעס צוזאַמען און קאָך צוויי שטונדען. רייב עס דורך א זיפּ, גיס אריין א פּאַינט עססיג און א האַלבע קאָפּע ברוי־נעם צוקער. זאָל זיך עס גוט דורכקאָכען, דאַן פערפּאַק אין די דזשאַרס אָדער פלעשער בשעת עס איז נאָך הייס.

622. טשאַו־טשאַו.

צוויי קוואָרט ציבעלעס, אויסגעקליבענע קליינע, א האַלבען פּעק גרינע טאָמייטאָס, איין הונדערט אוגערקעלעך, צוויי קוואָרט סטרינג־ביענס, איין פּאַינט גרינע און רויטע פעפערס, איין פּאַינט זאַלץ, צושנייד די טאָמייטאָס אין סלייסעס און לעג זיי אריין מיט די צי־בעלעס אין זאַלץ צו שטעהן איבער נאַכט. אין דער פריה דעק זיי צו מיט מושטאַר־עססיג, צו וועלכע מען האָט צוגעלעגט צוויי פונט ברוינעם צוקער. דאָס איז אַן אויסגעצייכענטער זיסער פּיקעל (sweet pickle).

623. פּיקאַלילי.

איין גאַלאָן גרינע טאָמייטאָס צוהאַקט, איין קאָפּע זאַלץ, זעקס גרינע פעפערס, צוהאַקט, דריי עס־לעפעל שוואַרצען פעפער, צוויי עס־לעפעל קלאָווס, צוויי לעפעל סינאַמאָן, צוויי לעפעל אָללספּיים.

לעג אַרויף זאַלץ אויף די צוהאַקטע טאָמייטאָס און לאָז זיי אזוי שטעהן 12 שטונדען.

צוהאַק די פעפערס, מיש זיי אויס מיט די טאָמייטאָס, לעג אריין די ספּייסעס אין עססיג און דעק דאַן צו די פּיקעלס מיט דעם עססיג.

ווען מען האלט עס אין א קיהלען פלאטץ, וועלען דיעזע גע־פיקעלטע זאכען ניט פערשימעלט ווערען, אפילו ווען מען לעגט בלויז ארויף א ברעטעל מיט א שווערעס געוויכט דארויף.

יעדענפאלס קען מען עס עסען אין דריי טעג ארום. אם בעסטען אבער איז עס, ווען מען לאזט עס שטעהן זעקס וואכען.

624. געפיקעלטע פרוכטען.

געפיקעלטע פרוכטען אלס סאלאטען צו פלייש און אנדערע זא־כען, ווערען פארגעצויגען צו געפיקעלטע גרינצייגען. אין די אריסטא־קראטישע הייזער ווערען כמעט אויסשליסליך געברויכט געפיקעלטע פרוכטען.

625. געפיקעלטע טשערריעס.

זיעבען פונט זויערע טשערריעס, דריי און א האלב פונט צוקער און א פאינט עססיג. פריהער זאל מען ארויסנעהמען דיביינדלעך פון די טשערריעס און אכטונג געבען ניט אויסצודריקען זייער זאפט. דאן זאל מען די טשערריעס אויסדריקען; נעהמען דעם זאפט, די טשערריעס, עססיג און צוקער, ארויפשטעלען אויפ'ן פייער און קא־כען אונגעפעהר א שטונדע.

לעג אריין צוויי עס־לעפעל שטעקעלעך סינאמאן, און איין טהעע־לעפעל גאנצע קלאווס. זאל זיך דאס צוזאמען קאכען אונגעפעהר א שטונדע, דאן זאל מען עס ארייגלעגען אין דזשארס און האלטען פערמאכט.

626. געפיקעלטע קאררענטס.

צו פיער פונט קאררענטס לעג צו צוויי פונט ווייסען צוקער, א פאינט סיידער עססיג און א טהעע־לעפעל סינאמאן, אללספייס און קלאווס. דאס אלעס זאל מען אוועקשטעלען צוזאמען עס זאל זיך אליין איינזייערן.

627. געפיקעלטע וויינטרויבען.

זיי מוזען צובערייטעט ווערען ווי צו פרעזערוו, דאס הייסט, מען זאל פון זיי ארונטערנעהמען די הייטלעך, זיי אבקאכען און ארונטער־נעהמען די קערענדלעך. דאן זיי צובערייטען ווי מען טהוט מיט קאררענטס.

628. געפיקעלטע פיטשעס.

נעהם א פעק (peck) פיטשעס, פאלשטענדיג רייפע און הארטע; שייל זיי אב, ווארף זיי אריין אין קאלטע וואסער שנעל גענוג כדי זיי זאלען ניט שווארץ ווערען.

צו דיעזע פרוכט נעהם א קווארט דעם בעסטען סיידער־עססיג און צוויי פונט צוקער. ווען דאס קאכט, דאן נעהם ארויס אזוי פיעל פיטשעס, אום עס זאל ניט ווערען צו ענג. זאלען זיי ליעגען אויף א לינען־האנדטוך איינינע מינוטען ביז דאס וואסער לויפט אב. דאן שטעק אין יעדען אריין א נעגעלע (קלאוו), און פאנג זיי אן אויס־צולעגען אין די דזשארס.

אזוי זאל מען ארייגלעגען אלץ מעהר פיטשעס אין עססיג, ביז אלע זיינען געקאכט געווארען און ביז אלע האבען געקריעגען די נעגעלעך. דאן גים ארויף דעם סירופ איבער דער פרוכט אין די דזשארס, פערשרויף גוט און זאלען זיי שטעהן א וואך.

דאן גים אב דעם סירופ, פארע זיי, שוים זיי אויס און לעג זיי צוריק אין די דזשארס בשעת זיי זיינען היים. פערשרויף גוט און שטעל זיי אוועק אין א טונקעלן פלאטץ.

אויב עס איז ניטא גענוג סירופ צוצודעקען אלע פיטשעס, קען מען צוגיסען אביסעל עססיג מיט צוקער, ווערענד עס איז קאכעדיג.

629. געפיקעלטע וואטערמעלאן שאלאכץ.

שייל אב פרישען וואטערמעלאן (קאווענע) און נעהם ארויס די גאנצע אינוועניגסטע ווייכע און זיסע. עס מוז בלייבען בלויז די אבגעשיילטע שאלאכץ.

דאַן נעהם די שאַלאַכץ און צושנייד אין דיקע לאָקשען. לעג זיי אריין אין א שוואַכעס זאַלץ־וואַסער, אָדער איין קאָפּע זאַלץ צו א גאַלאָן וואַסער. זאָל דאָס ווייקען 12 שטונדען. דאַן זייע זיי גוט אָב און וועג זיי. גיב צו א האַלבעס פונט צוקער צו יעדען פונט שאַלאַכץ. דאַן גיס אַרויף גענוג עססיג עס זאָל זיי צודעקען.

איידער מען טהוט דאָס, זאָל מען אריינשטעקען א נעגעלע אין יעדען דריטען שטיקעל שאַלאַכץ.

קאָך די שאַלאַכץ אין עססיג, צוגעבענדיג א שטיקעלע סינאַמאָן און אַן אונץ קאַשע־בליטהען (cassia buds) פאַר יעדע זיעבען פונט שאַלאַכץ.

זאָל זיך דאָס אַזוי לאַנג קאָכען לאַנגזאַם, ביז די שאַלאַכץ איז ווייך, וואָס מען קען אויסגעפינען פּרובירענדיג מיט א בעזים־שטרוי.

ווען זיי זיינען גוט ווייך, דאַן לעג זיי אריין אין דזשאַרס און בעגיס מיט דעם עססיג.

630. קאָכען פאַר אַ קראַנקען

אין קיין אבטהיילונג פון דער קיך איז ניטאַ אזוי פיעל קונסט און פאַרזיכטיגקייט אַנצואווענדען, ווי ווען מען דאַרף קאָכען פאַר אַ קראַנקען. אַלעס מוז זיין גוט, געשמאַק, געזונד און אנציהענד.

נאַטירליך, דאַרף מען ניט פערגעסען, אז פריהער זאָל מען פרעגען דעם דאָקטאָר, וואָס מען מעג און מען טאָר ניט געבען צו עסען דעם חולה. אָבער נאָכדעם ווי מען ווייס שוין דאָס, פאַנגט אָן די ריכטיגע ארבייט.

מענשען וואָס ווייסען ניט ווי צו קאָכען פאַר אַ קראַנקען, קענען, זעהר לייכט, אַ קראַנקען נאָך קראַנקער מאַכען, און אַזעלכען וואָס האַלט ביים געזונד ווערען, ווידער קראַנק מאַכען.

דאָס איז איבערהויפּט אַ פאַקט ביי טיפוס־פיעבער, וואו פיעלע מענשען פאַלען אַלס קרבנות דורך צופיעל גוטסקייט און דורך אַ לאַקעטקע וואָס מען דערלאַנגט דעם חולה. זעהר ווייניג פרויען שטעלען זיך פאָר, אַז די בעסטע און געשמאַקסטע לאַקעטקע, קען אַמאָל, פאַר אַ קראַנקען זיין סם־המות.

דאַן מוז מען אין זינען האָבען, אַז אַ קראַנקען מענשען דאַרף מען ניט פרעגען וואָס ער וויל עסען. מען דאַרף איהם געבען עסען וואָס עס איז ערלויבט און אימער איבערראַשען מיט די ערלויבטע שפּייזען, כדי דאָס זאָל אַרויסרופען זיין אַפּעטיט.

אַלעס וואָס מען סערווירט אין קראַנקען־צימער, זאָל זיין שעהן, אַנגענעהם און אין קליינע ביסלעך. דער אנבליק פון פיעל שפּייז רופט אָפט אַרויס אַ ווידערווילען ביים קראַנקען. אימער זאָל מען סערווירען אויף אַ „טרעי" מיט אַ שעהנע ווייסע סערוועטקע, די טעלער זאָלען זיין די שעהנסטע, דאָס ברויט זעהר דין געשניטען, לעפעל און מעסערס זאָלען גלאַנצען.

גיט ניט קיין קראַנקען צו הייסעס און צו קאַלטעס צום עסען.

פאַסט אויך ניט צו געבען דעם קראַנקען די זעלבע שפּייז יעדען

טאָג. אָבוועקסלונג שפּיעלט א גרויסע ראָלע ביי א געזונדען, מכל־שכן ביי א קראַנקען.

631. זופּען.

זופּ איז די וויכטיגסטע שפּייז אין קראַנקען־צימער, אָבער זופּ זאָל מען, אום קיינעם פּרייז ניט פערשטעהן דאָס וואסער אין וועלכען מען קאָכט אוים א שטיקעל פלייש. דאָס ענטהאַלטעט אין זיך העכ־סטענס פעטס, אָבער ניט קיין נאַהרונג.

דער אַמעריקאַנער רופט עס בראָטה (broth) און דאָס איז דער ריכטיגער און פּאַסענדער נאָמען. מען זאָל ניט פערגעסען ניט צו זאַלצען און ניט צו פעפערן דיעזע זופּען אזוי שטאַרק ווי מען טהוט פאַר א געזונדען.

632. ביעף זאַפט.

נעהמט א שטיקעל ראַונד סטייק אָדער האַלז פלייש און לעגט עס בראָטען (בראָילען) ביז עס ווערט דורך און דורך געהיצט. דאַן נעהמט און דריקט עס אוים, ענטוועדער דורך א לעמאָן־דריקער אָדער דורך א ספּעציעלען ביעף־עקסטראַקטאָר, שיט אַרויף אַביסעל זאַלץ און סערווירט.

דאָס איז די ריכטיגע און אמת'ע קראַפט וואָס עס געפינט זיך אין פלייש.

מאַנכע פּאַציענטען ווילען דאָס אָבער ניט ווילען טרינקען. דער־פאַר איז גוט מען זאָל עס מאַכען ברוין ביים פייער און עס אריינגיסען אין א רויטען גלעזעל, דער פּאַציענט זאָל ניט מערקען וואָס דאָס איז.

633. ביעף טהעע נומ. 1.

איין פּאַינט וואסער צו יעדען פונט פלייש.

צום ערשטען דאַרף מען בעשניידען יעדעס שטיקעל פעט פון דעם פלייש. עס טאָר דאַרויף אַבסאָלוט קיין פעט ניט בלייבען. עס דאַרף אויך קיין שום הויט ניט זיין. דאַן צושנייד עס אין פערטעל־

אינטשיגע שטיקלעך, לעג עס אריין אין א דזשאר און גים אריי: קאלטעס וואסער. זאל דאס אזוי שטעהן דריי־פערטעל שטונדע. דאן שיט אריין אביסעל זאלץ. דעק צו דעם דזשאר מיט'ן דעקעל און פערקלעפ עס דאן מיט פאפ פון וואסער מיט מעהל. שטעל אריין דעם דזשאר אין א פאן מיט הייסעס וואסער און לאז דאס אזוי לאנג־זאם קאכען דריי שטונדען. ווען דאס וואסער פון דער פאן זידט א:יס, זאל מען אונטערגיסען אנדערעס הייסעס וואסער. דאן זאל דער ביעף אבגעזייגען ווערען און ווען דאס ווערט קיהל, זאל מען דערפון ארויסנעהמען יעדע פעטקייט.

ווען מען ווארעמט אויף די ביעף־טהעע פאר'ן פאציענט און מען בעמערקט פעטקייט, זאל מען דאס ארונטערנעהמען מ ט א קיטשען־פאפיר.

634. ביעף טהעע נומ. 2.

ווען דער פאציענט איז זעהר שוואך, אדער דער האלז איז גע־שוואלען און ער קען ניט שלינגען, איז עס ראטהזאם צו מאכען א שטארקערע אדער נאהרהאפטערע טהעע ווי פריהער אויסגערעכענט.

אין אזא פאל זאל ארייננעלעגט ווערען דאס פלייש אהן א טראָ־פען וואסער אין א גלעזערנעם דזשאר אדער פלאש און גוט פערזיגלען קיין לופט זאל ניט צוקומען. שטעל דאס אריין אין א פאן מיט קאל־טעס וואסער, אזוי טיעף, אז דאס וואסער זאל צוקומען צום האלז פון דער פלאש. אכטונג געבען עס זאל שטעהן פעסט. דאן זאל דאס וואסער קאכען דריי שטונדען. דאן זאל מען אבזייען די ביעף־טהעע, פריהער דורך א זיפ, נאכהער דורך א טוך. דאס איז זעהר א שטארקע ביעף־טהעע און קען סערווירט ווערען הייס אדער קאלט.

פיער פונט פלייש וועט ניט ארויסגעבען מעהר ווי א גלאז זאפט.

635. אייז ביעף טהעע.

ביעף טהעע, אדער ביעף זאפט, קען מען לאזען הארט פערפרוירען ווערען, און דאן צוהאקען אין קליינע שטיקלעך און דערמיט האדעווען דעם פאציענט, וועלכער קען ניט, אדער וויל ניט, איינגעהמען די פליסיגקייט.

636. ביעף טהעע מיט סאָמאָ.

ביעף טהעע און סאָמאָ מאַכען זעהר א נאַהרהאַפטע זופּ. נעהם צוויי פונט ביעף, צושנייד אין קליינע שטיקלעך און לעג עס אריין אין א פאַן מיט צוויי קוואָרט וואַסער. דעק צו און קאָך עס ביז אַלעס גוטע איז אַרויסגעצויגען געוואָרען פון דעם פלייש. זייע אָב און בעזאַלץ.

דערווייל ווייק איין א קאָפּע סאָמאָ אין וואַסער ; לעג עס נאָכהער אריין אין דער אָבגעזייגענער זופּ, שטעל אַוועק ביים פייער און קאָך א שטונדע. לעג צו די צושלאָגענע געלעכלעך פון צוויי אייער. זאָל עס בלייבען א מאָמענט ביים פייער, נאָכהער נעהם עס אַוועק. סערוויר באַלד מיט פיינעם טאָאַסט.

מען קען אויך געברויכען אָאַטמיעל אנשטאָט סאָמאָ ; אין דיזען פאַל זאָל מען געברויכען אַן עס־לעפעל אָאַטמיעל צו יעדער קאָפּע ביעף־טהעע.

637. באַרלי זופּ.

נעהם א פונט מאָגערעס קאַלבס־פלייש און צוהאַק עס. לעג עס אריין אין א קוואָרט קאַלטע וואַסער און זאָל עס לאַנגזאַם קאָכען א שטונדע. דאַן לעג צו א האַלבע קאָפּע קליינע באַרלי (פּערל־גרויפּען), וואָס איז פריהער גוט איבערגעוואַשען געוואָרען. קאָך נאָך צוויי שטונ־דען. רייב עס דורך א געדיכטען דורכשלאַג און סערוויר.

638. טשיקען זופּ.

נעהם א גאַנצע טשיקען און צושנייד אין קליינע שטיקלעך, פער־געס ניט, אז דערצו איז בעסער ניט קיין גאַנץ יונגע טשיקען. ניט פערגעסען אָבער אוועקצונעהמען יעדעס שטיקעל הויט און פעט, און דאַן זאָלען די ביינער צובראָכען ווערען. די פיסלעך זאָלען אָבגעשונדען ווערען, צובראָכען און אריינגעלעגט. דאָס זאָל מען צודעקען מיט קאַלטעס וואַסער, לאַנגזאַם דערהיטצען און אזוי לאַנג קאָכען ביז דאָס פלייש הויבט אָן זיך צו צופאַלען.

דאַן זייע אָב, לאָז עס קאַלט ווערען, שוים אָב דאָס פעט, דער־היטץ נאָך אַמאָל און סערוויר. וועהרענד מען דערהיצט עס, זאָל מען ניט פערגעסען, אז פונקט ווי מיט אַלע אַנדערע זופּען, זאָל מען עס ניט לאָזען עס זאָל אויפקאָכען.

639. לאַם זופּ.

נעהם איין פונט מאָגערעס, זאַפטיגעס לאַם פלייש און צוהאַק עס גאַנץ פיין. שנייד אַוועק יעדעס שטיקעל פעט און צוברעך די ביינער, אָבער מען דאַרף זיין פאָרזיכטיג זיי ניט צוצוקרישען. דעק צו מיט קאַלטעס וואַסער און קאָך, זעהר לאַנגזאַם, ביז דאָס פלייש צופאַלט. זייע אָב, לאָז אָבקיהלען, דאַן שוים אָב יעדעס ביסעל פעט.

640. קאַלבס־פלייש טהעע.

דאָס מאַכט מען, אונגעפעהר אַזוי ווי לאַם זופּ. אָבער מען דאַרף אריינשיטען אַ קליין ביסעלע מייס (**mace**). וועגען רויטען פעפער זאָל מען פרעגען דעם דאָקטאָר אויב מען מעג עס געבען דעם חולה.

641. קאַלבס־פלייש זופּ.

קאַלבס־פלייש זופּ האָבען מאַנכע קראַנקע ליעבער ווי ביעף־טהעע אָדער לאַם זופּ.

מען דאַרף נעהמען אַ וויעל נאָקעל (**veal knuckle**) פון צוויי פונט אָדער אַביסעל מעהר, אריינגיסען צוויי קוואָרט קאַלטעס וואַסער און מען זאָל עס אַזוי לאַנג קאָכען ביז עס בלייבט אַ העלפט פון דעם וואַסער. אַביסעלע פעטרושקע און אַ קליין ביסעלע ציבעלע־זאַפט, אַ טימערעק איז גענוג. דערפון ווערט אַן אויסגעצייכענטע זופּ.

642. גרועלס (**gruels**).

גרועל איז אייגענטליך די זופּ פון מעהל־שפייזען.

גרועל קען מען מאַכען ענטוועדער פון וואַסער אָדער פון מילך.

ווען מען בענעהטיגט גרועל בלויז אַרויסצובערענגען שוויים, ווי אַ שווערער פערקיהלונג, קען מען געברויכען וואַסער. ווען מען דאַרף עס געברויכען אַלס אַ שפּייז, דאַן איז מילך פּאַסענד.

דער געוועהנליכער גרועל ווערט געמאַכט פון אָאַטמיעל. איין עס-לעפעל פיינער אָאַטמיעל זאָל געמאַכט ווערען, פריהער, אין אַ פּאַפּ, און דאַן אַריינגעמישט אין אַ פּאַינט קאָכעדיגע מילך אָדער קאָכעדיגעס וואַסער. ווען מען נעהמט וואַסער, דאַן זאָל מען עס אַביסעל בעזאַלצען. דער אָאַטמיעל זאָל קאָכען אַ האַלבע שטונדע, ביז ער ווערט צוקאָכט און פערוואַנדעלט זיך אין אַ דיקער זופּ.

אויב עס איז פאַר אַ פערקיהלונג, איז גוט אַריינצוגעבען אַביסעל לימענע-זאַפט און דער גרועל זאָל אָבגעצוקערט ווערען. ווען עס איז מיט מילך, זאָל מען געברויכען ווענינער זאַלץ און מעהר צוקער.

קאָרן-מיעל, באַרלי, ווייץ, אַררָאָ-רוט, אָדער פאַרינע קענען געברויכט ווערען פאַר גרועלס.

אָאַטמיעל איז אַ לייכטעס אָבפיהר מיטעל; ווייץ פערשטאָפּט אַביסעל.

643. ליינזאָמען טהעע.

נעהם צוויי עס-לעפעל גאַנצע ליינזאמען צו איין פּאַינט וואַסער. לאָז דאָס וואַסער אויפקאָכען, דאַן שיט אַריין דעם ליינזאָמען און לאָז עס שטעהן אייניגע מינוטען אָוועקגערוקט פון פייער.

644. שעררי און אייער.

ווען מען דאַרף איינגעבען דעם חולה שעררי מיט אייער, צוברעך איין איי, לעג עס אַריין אין אַ שיסעלע, און שיט צו איין עס-לעפעל צוקער. מיש גוט אוים ביידע צוזאַמען. ווען דאָס איי און דער צוקער זיינען פאָלשטענדיג פעראייניגט, זאָל מען אַריינגיסען צוויי עס-לעפעל שעררי-וויין און אַ פערטעל קאָפּ וואַסער. דאָס אַלעס דאַרף ווידער גוט אויסגעמישט ווערען, דאַן זאָל מען עס אַריינזייען אין אַ גלאָז און סערווירען.

.645 מילך־שפייזען.

מילך איז די בעסטע נאהרונג פאר דער גרעסטער טהייל קראנקע. דער אונגליקליכסטער ליידענדער איז יענער, וועלכער קען אפילו קיין מילך ניט פערדייהען.

אין מאנכע פעלע אבער, וואו ניט־געקאכטע מילך פאלובעט ניט דעם קראנקען זאל מען צוגיסען אביסעל ליים־וואסער (limewater) און דאס וועט, פיעלע מאל, פערגרינגערן די פערדייהונג. אין אנדערע פעלע, וויעדער, איז איינפאך גוט צו ראטהען דעם חולה, ער זאל ניט טרינקען די מילך, זאנדערן לאנגזאם ארונטערזופען ביסלעכווייז, און ביי יעדען זופ בוכשטעבליך קייען.

הייסע מילך, שפיעלט א געוואלטיג גרויסע ראלע ביי קערפערליך און גייסטיג ערמיעדעטע מענשען, ווי אויך ביי א נערוועזען צוזאמענברוך.

קומים קענען פיעלע קראנקע פערדייהען, ווען אנדערע מילך שטימט ניט מיט זיי. דזשאנקעט (junket) און אייז־קריעם, ווען גוט און ריכטיג געמאכט, זיינען אי נאהרהאפט אי געשמאק.

סטערעליזירטע מילך איז דער בייבי׳ס נאהרונג. מען דארף אבער ניט פערגעסען, אז סטערעליזירטע מילך נעהמט אויך אוועק א טהייל פון דער נאהרונג וואס די מילך ענטהאלט. דערפאר, זאל מען וויסען, אז סטערעליזירטע מילך איז גוט ווען דאס קינד קען קיין אנדערע ניט פערדייהען, ווערענד ווען דאס קינד פיהלט גוט, זאל מען עס איהר ניט געבען.

דאן קומט פאסטעריזירטע מילך, און, לויט ווי מאנכע בעהויפטען, זאל די פאסטעריזירונג ניט צושטערען דעם נאהרהאפטען טהייל ווי עס איז דער פאל מיט דער סטעריליזירונג.

עס איז מערקווירדיג, דאס איז פיעלע פעלע, ווען דער מאגען וויל ניט עמפפאנגען קיין מילך, וועט ער אבער אריינגעהמען און פערדייהען קריעם.

זעהר א יונגעס קינד קען מען ערנעהרען מיט קריעם, אבער, מען דארף ניט פערגעסען, אז דאס איז נאר א זאך אויף דערווייל, ווייל קריעם, פונקט ווי סטעריליזירטע מילך, ענטהאלט ניט געוויסע שטאפען וואס זיינען נויטהיג פאר׳ן קינד׳ס נאהרונג.

646. קומיס.

קומיס, ווי געזאָגט, איז אַן אויסגעצייכענטע שפּייז. אַם בעסטען איז ווען מען קען עס מאַכען אַליין. דאַן ווייס מען וואָס מען געברויכט.

לעז אויף צוויי עס־לעפעל גראַנולירטען צוקער אין אַ קוואָרט מילך וואָס מען האָט פריהער געמאַכט לאָו־וואַרעם. לעג אריין אַ דריטעל פון אַ שטיקעל הייוועז, נור לעז עס אויף פריהער ווי פאַר ברויט. דאַן שטעל צו די מילך צום פייער און ווען עס פאַנגען אָן ארויסצו־שטייגען בלעזלעך, גיס עס אָן אין פלעשער און פערשטעק עס. די פלעשער מוזען זיין גוט פערשטאָפּט.

די פלעשער זאָלען זיין עטוואָס מעהר ווי צוויי־דריטעל פול. מען זאָל זיי האַלטען אין אַ מיטעלמעסיגער טעמפּעראַטור אויב מען וויל האָבען דעם קומיס אין דריי טעג צייט. ווען מען לעגט עס אָבער אריין אין אַ קעלער אָדער אייז־באָקס, וועט עס האַלטען אַ וואָך. מען דאַרף אַכטונג געבען ווען מען עפענט עס, ווייל עס איז נאָך שטאַרקער ווי פערמאַכטער סאָדאַ־וואַסער.

647. מילך פּאָנטש.

פיל אָן אַ גרויסע גלאָז אונגעפעהר דריי־פערטעל מיט צוהאַקטע קליינינקע שטיקעלעך אייז. לעג אריין אַ גרויסען עס־לעפעל מעהל־צוקער און אַן עס־לעפעל בראַנדי אָדער וויסקי. דאַן פיל אָן די גלאָז מיט מילך. טרייסעל אונטער עטליכע מאָל און מיש גוט אויס. זייע איבער און סערוויר עס מיט אַביסעל צומאָלענעם נאָטמעג.

פיעלע דאָקטוירים רעקאָמענדירען אַן איי אין מילך־פּאָנטש. דאָס איי מוז אָבער זיין פאָלשטענדיג פריש, און זאָל אריינגעלעגט ווערען אין גלאָז פאַר'ן ליקער. דער ליקער וואָס ווערט דארויף ארויפגע־גאָסען, קאָכט עס און פעראורזאַכט וואָס עס זאָל גוט אויסגעמישט ווערען.

648. פּוטער־מילך.

פּוטערמילך איז אַן אויסגעצייכענטער געטראַנק פאַר שווינד־

זיכטיגע, פאר גיפט־ליידענדע און עהנליכע. מען קען דאָס טרינקען זים אָדער זויער.

649. א גוטע משקה פאר הוסטען.

נעהם אן איי וואס איז פריש געלעגט און מיש עס אוים מיט א גילל אויפגעוואַרעמטע מילך, לעג אריין א גרויסען עס־לעפעל גראַ־נולירטען צוקער, אן עס־לעפעל רויזען־וואסער און אביסעלע נאָטמעג, צומאַלען. דערוואַרעם עס מעהר ניט נאָכדעם ווי דאָס איי איז אריינ־געלעגט געוואָרען.

דאָס זאָל מען טרינקען ענטוועדער גאַנץ פריה אָדער פארנאַכט.

650. ווישי און מילך.

ווישי איז אן אויסגעצייכענטע משקה. אָבער עס מוז זיין ווישי. די בעריהמטע פראנצויזישע סעלעסטין ווישי איז די בעסטע. עס זיינען אָבער אויך דאָ גוטע אַמעריקאַנישע ווישי'ס פון פירמען אויף וועלכע מען מעג זיך פערלאָזען.

אי די ווישי, אי די מילך, מוזען זיין קאַלט. מען זאָל מישען פונקט העלפט אויף העלפט.

651. מולירער וויין.

נעהם א פערטעל אונץ געמאַלענעם סינאַמאָן, א האַלבע צומאַלענע נאָטמעג, צעהן קלאָווס, צושטויסענע, ווייק זיי איין אין א האַלבען פאינט קאָכעדיגעס וואסער אויף א שטונדע. זייע זיי איבער און לעג אריין אן אונץ שטיקלעך צוקער. גיס דאָס אַלעס ארויף אויף א פאינט הייסען פאָרט אָדער שעררי וויין.

דיעזער פאָרשריפט איז פון דר. בירד'ס בוך „אונזער היימישער דאָקטאָר" (Our Home Physician). דער פערפאסער בעהויפטעט, אז דיעזער מולירטער וויין (mulled wine) איז זעהר גוט אין א ניעדריגע שטופע פון טיפוס־פיעבער און אויך פאר אַזעלכע וואס האַלטען זיך אין ערהאָלען פון אנדערע פיעבערס.

652. ניט קיין פערמענטירטער וויינטרויבען זאַפט.

נעהם אַרונטער די וויינטרויבען פון זייערע שטענגעלעך, לעג אַוועק אויף איין זייט די קליינע און מאַגערע, וואַש איבער די אַנדערע און לעג זיי אַריין אין אַ געגלאַזטען קעסעל, דעק זיי צו מיט קאַלטעס וואַסער. שטעל אַרויף דעם קעסעל אויף'ן פייער און לאָז דאָס לאַנגזאַם קאָכען ביז די וויינטרויבען ווערען גענוג ווייך זיך לייכט אויפצוברעכען. דאַן צורייב זיי מיט אַ הילצערנעם לעפעל. לעג אַריין די צודריקטע פרוכט אין אַ טוך און לאָז דאָס קאַפּען איבער נאַכט. מעסט אָב דעם זאַפט און גיס דאָס אַריין אין אַ קעסעל, שטעל עס אַרויף אויפ'ן פייער און לאָז עס קאָכען צוואַנציג מינוטען. וועג אָב אַזוי פיעל אונצעס גראַנולירטען צוקער ווי עס זיינען דאַ קוואָרטס זאַפט. ווען דער זאַפט האָט געקאָכט די געהעריגע צייט, לעג אַריין דעם צוקער און קאָך נאָך צעהן מינוטען. דאַן גיס אַריין דעם זאַפט אין פלעשער און פערשטאָפּ גוט.

653. פּאַגאָדאַ.

רייב אָן אַלט-געבאַקענעס ברויט און לעג עס אַריין אין וואַסער, עס זאָל זיין בלויז גענוג וואַסער אום עס זאָל דערפון ווערען אַ קאַשע. דאַן דעק עס צו און לאָז עס ווייקען אַ שטונדע. גיס אַריין צוויי עסלעפעל מילך מיט אַביסעל ווייסען צוקער און שטעל עס קאָכען אויף 10 מינוטען, האַלט עס אין מישען און דאַן סערווירט.

654. מעהל באַלל.

בינד איין גוט אָבער לויז אַ קוואָרט ווייצען מעהל אין אַ טיכעל און לאָז עס קאָכען זעקס שטונדען. ווען מען וועט אַרונטערנעהמען דאָס טוך, וועט מען געפינען אינוועניג אַ טייג. דאָס זאָל מען אויפברעכען און אינוועניג וועט מען געפינען אַ מעהל-באַלל. דאָס וועט זיין האַרט, טרוקען און פעסט.

דאָס ווערט אָפט פערשריבען פאַר שווינדזיכטיגע. ווען זייער פערדייהונגס-אַפּאַראַט איז זעהר שוואַך געוואָרען. עס איז אויסגע־

צייכענט פאר בייבים; דאס רייבט מען אן און מען עסט עס מיט מילך.

655. רויע ביעף סענדוויטשעס.

רויהעס רינד פלייש, ביעף, איז אפטמאל פערשריעבען פאר פיע־לע קראנקע. עס איז פאר געזונדע אויך ניט שלעכט. און אויב דאס פלייש איז ווייך, איז עס בעדייטענד לייכטער צום פערדייהען ווי געקאכטעס אדער געבראטענעס פלייש.

אבער קראנקע, פונקט ווי געזונדע, ווילען אפט ניט עסען קיין רויהעס פלייש. אום צו מאכען זיי זאלען אבער יא עסען, איז די בעסטע זאך זיי ניט צו זאגען וואס דאס איז.

פאר אלעמען זאל מען אויסקלייבען דאס בעסטע פלייש צו דיע־זען צוועק. עס טאר אין זיך ניט האבען קיין מינדעסטעס שטיקעל פעט און עס דארף אויך ניט האבען קיין „לאקשען". דאן זאל מען עס אב־קראצען, אדער אנשאבען מיט א שטומפיגעס מעסער, און נאכהער צונעהמען יעדעס שטיקעלע בעזונדער און דאס מאכען אזוי דין און אזוי פיין, אז מען זאל ניט דערקענען אויב דאס איז פלייש, א גרינ־צייג אדער פרוכט.

דאס ברויט זאל זיין זעהר פיין געשניטען און דאן בעשמירט מיט דעם פלייש, אונגעפעהר ווי מיט איינגעמאכטס. דאס זאל גע־זאלצען ווערען צום טעם. די סענדוויטשעס זאלען איבערגעשניטען ווערען און זיין קליין און סערווירט ווערען אויף א טעלער מיט א סערוועט.

656. קרעקערס און מילך.

קלייבט אויס גוטע און לייכטע סאדא־קרעקערס. מען זאל זיי לייכט אנשמירען מיט פוטער. שטעלט אריין אביסעל מילך אין א ניעדריגע פאן, בעזאלצט און שטעלט איבער'ן פייער. ווען די מילך פאנגט אן לייכט צו זידען, זאל מען ארונטערנעהמען די הויט, און גראדע איידער די מילך קאכט אויף, זאל מען אריינלעגען די קרע־קערס. זאל די מילך געבען א קאך איבער זיי, און דאן זאל מען דאס סערווירען אויף א הייסען זופען טעלער.

657. קרעקערס אין וואַסער.

נעהמט הייסע ביסקיטס, בעשיט זיי מיט אביסעל גראַנולירטען צוקער, לעגט זיי אריין אין א הייסען זופען-טעלער, גיסט אויף זיי ארויף אביסעל הייסעס וואסער, דאן רייבט אַן אביסעל נאַטמעג, בעשיט, און סערווירט.

658. טאָאסט קרעקערס.

ווען מעגליך, זאָלען די קרעקערס צושפּאַלטען ווערען איידער מען שטעלט זיי אויפ'ן פייער צו ווערען טאָאסטעד. דאן זאָל מען זיי בעשמירען מיט פּוטער און סערווירען איידער זיי ווערען קאַלט.

659. ארראורוט.

ארראורוט גריץ איז די פיינסטע פון אַלע גריצען. מען רעקאָמענדירט עס איבערהויפּט צו יענע, וואָס ליידען פון קראַנקע גע־דערים. מען קען דאָס געברויכען פּונקט ווי קאָרנסטאַרטש. מען דאַרף עס ניט קאָכען אַליין, זאָנדערן זידען אין א דאָבעל-באָילער. א פיינער פּודינג ווערט אזוי געמאַכט: —

660. אַרראורוט פּודינג.

אַן עס-לעפעל טרוקענער אַרראורוט, אויסגעמישט מיט א טהעע־לעפעלע גראַנולירטען צוקער, זאָלען אַריינגעלעגט ווערען אין א שי־סעל. מען דאַרף צולעגען מילך מיט וואסער אום אויפצולעזען דעם אררראורוט. דאַן לעג עס אריין אין א דאָבעל-באָילער, וואו עס זאָל זיין א האַלבער פּאינט מילך דערהיצט און מיש אזוי לאַנג ביז די מילך ווערט אזוי דיק ווי קריעם.

נעהמט א קאַפּע פון דעם הייסען אררואורוט, לעגט אריין די גוט־צושלאָגענע געלכלעך פון 2 אייער, נאָך א טהעע-לעפעלע גראַנולירטען צוקער, די שוים פון די ווייסלעך פון די אייער און פערמישט עס ליכט. דאָס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ פּאַן אונטערגעשמירט

מיט פוטער און זעצט עס אריין אין א הייסען אויווען. אין אונגע־פעהר 5 מינוטען ווערט עס ברוין און פארטיג.

661. בארלי און סטעריליזירטע מילך.

פאר קינדער פון 2 יאָהר זאָל מען אָבקאָכען צוויי עס־לעפעל בארלי־מעהל אין איין פאינט וואסער מיט אביסעלע זאלץ. עס זאָל קאָכען 15 מינוטען איבער א לאנגזאמעס פייער און מען זאָל אין דעם אריינמישען א האלבען פאינט סטערעליזירטע מילך. פאר עלטערע קינדער זאָל מען צולעגען אביסעל מעהר בארלי.

וואָס אינגער דאָס קינד, אלץ מעהר זאָל מען קאָכען די בארלי. פאר א גאנץ קליינער בייבי זאָל מען עס קאָכען שטונדענלאנג און געבען ווען עס איז פליסיג. פאר קינדער פון 4 ביז 6 מאָנאט, זאָל מען געברויכען גלייכע טהיילען בארלי, וואסער און מילך מיט אביסעל צוקער.

662. קאווע, טהעע, א. ז. וו.

קאווע, טהעע, קאקא, טשאקאלאט, און אזוי ווייטער, זיינען טהייערע און גוטע משקאות, וועלכע שפיעלען א גרויסע ראלע אין דער נאהרונג פון דעם מענשען. זיי שפיעלען אויך א געוואלטיגע ראלע אין מענש־ליכען געשמאק.

דערפאר איז ערפאדערט א גענויע וויסענשאפט ווי זיי פאר־צובערייטען. אין די פאלגענדע פארשריפטען וועט די הויז־ווירטהין ענטדעקען פיעלע ניטצליכע זאכען.

663. טשאקאלאט.

עס איז אימער גוט נאכצופאלגען די פארשריפטען פון פאר־בערייטען טשאקאלאט, לויט ווי עס ווערט געדרוקט אויף די דעקלעך, ווייל יעדער פאבריקאנט ווייס אם בעסטען ווי ארויסצוברענגען דאס בעסטע פון זיין פראדוקט.

אלס אלגעמיינע רעגעל זאגען מיר דא, אז ניט קיין פערזיסטע טשאקאלאט איז אימער בעסער צום קאכען. אן עס־לעפעל טשאקאלאט פאר יעדער פערזאן. דאס מוז גוט צוריבען ווערען און דאן געמאכט אין א פאפ (paste). די מילך דארף זיין אין דער מאס לויט די קאפעס וואס מען וויל סערווירען, און די מילך זאל אויך דערהיטצט ווערען. ווען עס האלט ביים קאך־פונקט, זאל מען אריינמישען די טשאקאלאט און שלאגען שנעל ביז די טשאקאלאט איז אין גאנצען אויפגעלעזט.

דאן זאל מען צוגיסען געשלאגענע קריעם ; דאס אויך דורכ־קלאפען און סערווירען אין קאפעס וואס מען האט דערהיטצט דורך האלטען הייסעם וואסער אין זיי.

664. קאַקאָ.

דאָס זאָל מען אויך מאכען לויט די פאָרשריפטען פון די פער־שיעדענע פאבריקאנטען, ווייל מאנכע קאַקאָס דארף מען קאָכען 5 אָדער 10 מינוטען, אנדערע ווידער איז גאנץ גענוג ווען מען מאכט זיי מיט הייסער מילך. אין אַלגעמיינעם זאָל קאַקאָ פרעפּאַרירט ווע־רען אזוי ווי טשאָקאָלאַט.

665. קאווע.

מען מוז וויסען ווי צו פּרעפּאַרירען קאווע און דאָס אימער גע־דענקען. פאר אַלעמען קען די קאווע פערלירען איהר טעם אָדער פיינעם גערוך, דורך אָנציהען די גערוכען ארום זיך.

דערפאר, נאָכדעם ווי מען האָט אָבגעברענט די קאווע, זאָל מען זיי ניט אריינלעגען אין קיין הילצערנע כלי. דאָס בעסטע איז א בלעכענע פושקע, און נאָך בעסער איז א גלעזערנע זאַך מיט א גוטען דעקעל.

דער אראבער ווייס אם בעסטען ווי צו מאכען קאווע. ער ברענט איבער די קאווע פאר יעדען ביסעל משקה וואָס ער וויל פאָרבערייטען. די קאווע האָט דאַן אין זיך די גאנצע פעטקייט, ווערט געמאָלען אָדער געשטויסען ווארעמערהייט און באלד געקאָכט.

יעצט קומען מיר צום קאָכען קאווע. ווען די קאווע איז זעהר דין ווי מעהל, זאָל מען זי בלויז פּארען, אָבער קיינמאָל ניט לאָזען קאָכען. ווען זי איז אָבער דיק געמאָלען, ווי גרייפּלעך, זאָל מען זי לאָזען גוט אויפקאָכען.

דער אַמעריקאַנער מאכט קאווע פון דין־געמאָלענע קאווע, לאָזט זיי אויפקאָכען און סערווירט מיט מילך.

אויב די קאווע איז פריש געברענט און פריש געמאָלען, איז דאָס גאנץ גוט, נאָר אזוי ווי אָבער די קאווע איז זעלטען פריש געברענט און פריש געמאָלען, איז דאָס ווייט ניט קיין מציאה.

נאַטירליך, שפּיעלט אויך, א גרויסע ראָלע די קוואַליטעט פון דער קאווע. מיר האָבען אין אַמעריקא די פיינסטע קאוועס אין דער

וועלט. מיר האָבען דאָ די וואהרע מארטיניקע און בראזיליען ליעפערט קאוועס וואָס קיין אנדער לאַנד קען מיט זיי קאָנקורירען.
מען דארף אַלזאָ וויסען וואָס פאר א קאווע צו געברויכען.

666. וויענער קאָווע.

פארען, אנשטאָט קאָכען אָדער זידען די קאווע. איין עס־לעפעל געמאָלענע קאווע פאר יעדער פערזאָן, און ווען עס זיינען דאָ פינף פערזאָן, זאָל מען אריינשיטען 6 פולע לעפעל קאווע.

מען זאָל נעהמען א קווארט קריעם אריינלעגען אין א קעסעל און דאָס אריינשטעלען אין קאָכעדיגעס וואסער. מען זאָל דאָס אוועקשטעלען אהין וואו עס זאָל קאָכען. צושלאָג דאָס ווייסעל פון אן איי אין א שוים און מיש עס מיט דריי עס־לעפעל קאַלטע מילך. אזוי שנעל ווי דער קריעם ווערט הייס, זאָל מען איהם אוועקנעהמען פון פייער, צולעגען דאָס איי אויסגעמישט מיט דער מילך, גוט מישען פינף מינוטען און סערווירען.

אויב איינער וויל דאָס סערווירען אויף דער עכטער פאַריזער אָדער וויענער ארט, זאָל מען אריינלעגען דעם קריעם אָדער די מילך אין א קליינעם קאווע־טעפעל און די קאווע אין אן אנדער טעפעל פון דערזעלבער גרויס, גיס ביידע אריין אין דער קאָפע, האלטענדיג די טעפעלעך ציעמליך הויך, כדי די קאווע זאָל קריעגען אביסעל שוים. אויפפאסען, אז די מילך און די קאווע זאָלען זיין גלייך. דאָס איז די ריכטיגע קאווע מיט מילך. אין פאריז לעגט מען נאָך אויך צו אביסעל וואנילא צו אזא קאווע.

667. שווארצע קאָווע.

שווארצע קאווע, אָדער ווי די פראנצויזען רופען עס, קאָפע נאָאר (cafe noir), איז איינפאך שטארקע שווארצע קאווע סערווירט אין קליינע קאָפעס. מאנכע מאָל גיסט מען אריין אביסעל ברענדי אין יעדער קאָפע, מען צינדט דאָס אָן און ברענט אָב דעם אַלקאָהאָל.

שווארצע קאווע מיט אָבגעברענטער ברענדי איז זעהר גוט פאר א לויזען מאָגען, איבערהויפּט ווען דאָס קומט פון גרויסער היטץ.

668. טערקישע קאַווע.

די טערקישע קאַווע זאָל, פאַר א געזונדען מאַגען, זיין זעהר גוט צום פערדייהען דאָס עסען און אויך זעהר געשמאַק. אָבער, מען דאַרף פּינקטליך נאָכפאָלגען די פאָרשריפטען פאַר אַזאַ קאַווע.

פאַר אַלעמען זאָל די קאַווע זיין זעהר א גוטע. די קאַווע מיט קליינע זערנעס איז געאייגענט צו דיעזען צוועק. דאַן זאָל די קאַווע ניט שטעהן לענגער געברענט ווי 10 טעג. בעסער געזאָגט, ווער עס וויל טרינקען טערקישע קאַווע אין הויז, זאָל יעדע וואָך ברענגען פרישע קאַווע. די קאַווע מוז אויך זיין עטוואָס בעסער געברענט ווי אַנדערע קאַוועס.

דאַן זאָל מען, פאַר יעדען מאָל קאָכען, אונבעדינגט אָנמאָלען פרישע קאַווע. דאָס מיהלכעל זאָל זיין א טערקישעס. מען געפינט אַזעלכע מיהלכלעך אין אַלע גרויסע סירישע סטאָרס. אַזעלכע סטאָרס זיינען דאָ אין די גאַסען אין ניו יאָרק, פילאַדעלפיא און אַנדערע גרויסע שטעדט.

די מעלה פון אַזאַ מיהלכעל איז, וואָס עס מאָהלט זעהר דין און פיין די קאַווע. וואָס דינער און פיינער אַלץ בעסער.

די קאָפּעס פאַר אַזאַ קאַווע זאָלען זיין די זעלבע קליינע ווי פאַר „קאָפּע נאָאַר". עס זאָלען זיין בלעכענע אָדער אַלומינום טעפּלעך אויף צו קאָכען אַזאַ קאַווע. דאָס טעפּעל זאָל ענטהאַלטען פּונקט אַזוי פיעל וויפיעל עס איז נויטהיג פאַר יעדער קאָפּע. פאַר יעדער קאָפּע זאָל מען געברויכען א פולעס טהעע־לעפעל קאַווע.

יעצט זאָל מען אָנגיסען דאָס טעפּעלע מיט וואַסער און עס לאָזען אויפקאָכען. א האַלב ביטערע קאַווע בעדאַרף צוויי שטיקלעך צוקער צו א קאָפּע, מיטעלמעסיג — דריי, זיס — פיער שטיקלעך צוקער צו א קאָפּע. דעם צוקער זאָל מען אריינלעגען ווען דאָס וואַסער קאָכט אויף.

דאַן זאָל מען אַביסעל אָברוקען דאָס וואַסער פון דער גרויסער היטץ און אריינשיטען די קאַווע.

אויב מען וויל א קאַווע מיט קאַימאַק, אָדער שוואַרצען שוים, זאָל מען עס לאָזען זידען בלויז עטליכע סעקונדען. ווען מען וויל עס האָבען גלאַט אַזוי גוט געקאָכט און אָהן קאַימאַק, דאַן זאָל מען עס לאָזען קאָכען פון 2 ביז 3 מינוטען.

אין טירקיי טרינקט מען קאווע ניט נאָר נאָכ'ן עסען, נאָר אויך גאַנץ פריה, ווען מען שטעהט אויף פון שלאָף. דאָס זעלבע טהוט מען אויך אין די שפּאנישע צענטראַל און זיד־אַמעריקאַנישע לענדער, וואו מען עסט פריהער א פרוכט, ווי אַן אָראַנדזש אָדער עהנליכעס, דאַן טרינקט מען אַזוי קאַווע און מען פערבייסט מיט א ציגאַרעטעל. פאַר מאַנכע מענשען דיענט דאָס זאָגאַר פאַר א פריהשטיק.

669. טהעע.

מיר רעדען פריהער פון אַמעריקאַנישע און ענגלישע טהעע.

מען שטעלט אויף א קעסעל מיט פרישעס קאַלטעס וואַסער און מען לאָזט עס שנעל אויפקאָכען. דאַן וואַשט מען אויס ריין דאָס טהעע־טעפּעל, מען שיט אריין א לעפעל טהעע פאַר יעדער פערזאָן און דארויף גיסט מען אַן אַזוי פיעל וואַסער אום נור צו צודעקען די טהעע. מען פערדעקט און מען שטעלט ארויף איבער'ן וואַסער־קעסעל אויף 5 מינוטען. דער וואַסער־קעסעל זאָל שוין אָבער ניט שטעהן אויפ'ן אויווען. נאָכהער גיסט מען אַן דאָס טהעע־טעפּעל פול, מען שטעלט אַוועק אויף 10 מינוטען, וועהרענד מען דעקט גוט איין דאָס טעפּעל. דאָס טהעע איז דאַן גוט צום סערווירען.

צו דיעזען צוועק זאָל מען געברויכען די פערשיעדענע טהעען, וואָס ווערען פערקויפט פאַר אַמעריקאַנישע הייזער.

אום צו מאַכען אַזא טהעע, זאָל מען געברויכען גרינע טהעע, אַנגיסען אין פלעשער, אַוועקשטעלען אויפ'ן אייז, און סערווירען מיט לעמאָן.

670. רוסישע טהעע.

כמעט יעדע אידישע פרוי ווייס ווי צו מאַכען רוסישע טהעע. אָבער מיר ווילען דאָ אויפמערקזאַם מאַכען אויף א פּאָאַר פונקטען:

דאָס וואַסער מוז אימער זיין פריש געקאָכט, קיינמאָל ניט אויפ־געוואַרעמט אָדער אויפגעהיטצט. דאָס טשייניקעל אין וועלכען מען פּאַרעט די טהעע, זאָל זיין זעהר ריין, און דאָס וואַסער מוז אונבע־דינגט שטאַרק קאָכען. צום ערשטען זאָל מען ארויפגיסען אביסעל

וואסער און דאס באלד אבזייען, דאן ארויפגיסען געגוג וואסער עס זאל זיין א העלפט פון דעם טשייניקעל אדער עטוואס מעהר.

עס זאל בלייבען שטעהן אין א ווארעמען אבער ניט קיין הייסען פלאטץ, אויף צעהן מינוטען. דאן איז דער סענץ פארטיג.

671. לעמאנאדע.

לעמאנס זיינען פערשיעדען אין גרויסקייט און אויך אין זאפ־טיגקייט. דערפאר, ווער עס מאכט לעמאנאדע, זאל דאס אימער פער־זוכען אום אויסצוגעפינען, אויב עס איז זיס, זויער אדער געשמאק צום טעם.

א דורכשניטליכע רעגעל איז, צוצוגעבען צו יעדער לעמאן פינף טהעע־לעפעלעך גראנולירטען צוקער פאר יעדער גלאז לעמאנאדע.

ווען מען מאכט דאס אלס א משקה פאר א פערזאן וואס ליידט פון א היטציגע קראנקהייט, זאל מען אריינלעגען בלויז 4 לעפעלעך צוקער.

אם שעהנסטען איז, איבערצוזייען לעמאנאדע איידער מען סערווירט.

672. אייז־קריעם, א. ז. וו.

גוטער און געזונדער אייז־קריעם קען געמאכט ווערען פון א צוזאמענמישונג פון מילך און קריעם, אָבער גוטער און געזונדער אייז־קריעם קען ניט געמאכט ווערען פון אררארו־רוט, קאָרנסטארטש און דזשעלאטין.

אייז־קריעם זאָל זיין א קיהלענדע געטראנק־שפייז, אי אנגענעהם, אי געזונד. איבערהויפט דארף מען אכטונג געבען אום זומער וואָס מען לעגט אריין אין מאָגען. דערפאר וואָרנען מיר יעדע ווירטהין, אז דער בעסטער אייז־קריעם איז יענער, וואָס ווערט געמאכט אין דער היים, און דיעזער וואָס ווערט געמאכט אין דער היים, זאָל זיין ריין פון שעדליכע שטאָפען.

673. וואַנילא אייז־קריעם.

פאר יעדען קוואָרט קריעם אָדער מילך, זאָל מען צוגעבען פון א האַלבעם ביז דריי־פערטעל פונט צוקער. נעהמט א העלפט פון דער מילך אָדער קריעם, וואָס דארף פערברויכט ווערען און לעגט עס אריין אריין מיט'ן צוקער אין א דאָבעל־באָילער. מישט פלייסיג 10 מינוטען דורכאנאנד. נעהמט אוועק פון פייער און לאָזט עס זאָל זיך אָבקיהלען. דאן גיסט צו די איבריגע מילך אָדער קריעם און צוויי עס־לעפעל וואַנילא־עקסטראַקט. לעגט דאָס אריין אין פריזער (פריהרער) און פריהרט דאָס איין דורך בעשטענדיגעם דרעהען.

674. טשאָקאָלאַט אייז־קריעם.

גיט צו א האלבעם פונט צוקער צו א קוואָרט מילך אָדער קריעם. לעגט אריין צוויי אונצעס אָנגעריבענע טשאָקאָלאַט מיט'ן צוקער און

א העלפט מילך, און טהוט דאס זעלבע ווי מיט וואנילא אייז־קריעם. מיט טשאקאלאד אייז־קריעם זאל די מילך, צוקער און טשאקאלאט איבערגעזיעגען ווערען ווען מען נעהמט זיי אוועק פון דעם פייער. דאס פערהינדערט עס זאלען ניט ווערען קיינע צוזאמענגעשלאגענע שטיקער.

675. ביסק אייז־קריעם.

דאס איז געמאכט פון זעהר טרוקענע מאקארונס. וואס אלט־געבאקענער אלץ בעסער. מען קען אויך צולעגען אירגענד אן ארט זיסע טארטען אדער קייק. צו א קווארט מילך אדער קריעם זאל מען צולעגען זעקס אונצעס מאקארונס. דאס זאל מען ארייגלעגען אין קריעם צוזאמען מיט וואנילא־פלייוואר.

676. פרוכט אייז־קריעם.

די פרוכט, ענטוועדער פריש אדער פרעזערווירט, זאל צושלאגען ווערען אין א ווייכער קאשע און דאס ארייגלעגען אין הייסען קריעם. אבער, ווען מען וויל, קען מען אויך ארייגלעגען גאנצע פרוכטען. דאן זאל מען לאזען עס זאל זיך אבקיהלען, צוגיסען דעם איבריגען קריעם אדער מילך און איינפרירען.

677. וואטער אייסעס.

וואסער־אייז, אדער וואטער־אייס, איז פונקט ווי מיט אייז־קריעם, מען קען עס מאכען אויף צוויירליי אופנים. דער צוקער און דאס וואסער זאל מען קאכען, אדער מען קען זיי געברויכען ניט געקאכט. אבער, געקאכט איז בעסער.

דער סירופ זאל אימער קאכען פונקט 5 מינוטען, אבגעשוימט און אבגעזיעגען. נאר זויערע פרוכטען ווערען געברויכט צו דיעזען צוועק. אייסעס דארף מען ניט אזוי פיעל מישען ווי קריעם, דערפאר אבער דויערט עס לענגער צום איינפרירען.

678. לעמאָן אָדער אָראנדזש אייז.

שטיקלעך צוקער איז דאָס בעסטע צו געברויכען פאַר אייסעס. צורייב א טוטץ שטיקלעך צוקער מיט די שאָלאכצער פון א טוץ לע־מאָנס אָדער אָראנדזשעס. דריק אוים דעם זאפט און גיס דאָס ארויף אויפ'ן צוקער איין א האלבען פאינט וואסער. דאן מאך א סירופ מיט א קוואָרט וואסער און א פונט צוקער געקאָכט צוזאמען. לעג דאן אריין דעם צוקער און לעמאָנס, זאָל עס אזוי שטעהן א שטונדע, מיש גוט דורך, זייע אָב און לאָז עס איינפריהרען.

679. שערבעט.

שערבעטס זיינען עהנליך צו וואָטער־אייסעס, אָבער מען דארף זיי מעהר מישען ביים פריהרען.

מען דארף צושלאָגען איין ווייסעל פון אן איי מיט אביסעל מעהל צוקער און מאכען דערפון א גרויסען שוים. אין א שערבעט געברויכט מען אויך דזשעלאטין. ווי געוועהנליך געברויכט מען א פונט צוקער צו א קוואָרט וואסער, אָבער מיט זעהר זויערע פרוכטען, ווי לעמאָנס, קען מען צוגיסען מעהר אביסעל וואסער.

די אלגעמיינע רעגעל איז, צו קאָכען דעם צוקער מיט'ן וואסער צוזאמען 5 מינוטען, דאן צולעגען דעם זאפט פון דער פרוכט און איינפריהרען.

לעמאָנס, אָראנדזשעס און עהנליכעס, זיינען לייכט דערמיט אומ־צוגעהן, אָבער פערשיעדענע בעררעס, אפריקאטס, טשעריעס און פיטשעס מוז מען פריהער גוט צורייבען און דאן דורכדריקען דורך א זיפ, אום ארויסצוציהען אזוי פיעל זאפט ווי מעגליך.

680. פריזערס.

אין אלע גרויסע און קלענערע שטעדט פון אמעריקא, געפינט מען צו קויפען פריזערס, אָדער פריהרערס פאַר אייז־קריעם,

עס זיינען דאָ פערשיעדענע, גאָר קליינע און גאָר גרויסע. מיט מאנכע פון דיעזע פריזערס ווערט געגעבען א פאָרשריפט ווי אומ־צוגעהן מיט זיי ביים איינפריהרען. דאָס זאָל פינקטליך נאָכגעפאָלגט ווערען.

דער פריזער זאָל אויך געהאַלטען ווערען זעהר ריין און איבער־הויפט טרוקען ווען מען געברויכט איהם ניט. דאָס מינדעסטע ביסעל ראָסט, איז סם.

.681 קענדיעס.

ביים אמעריקאנער שפיעלט א גרויסע ראָלע די היימיש־געמאכטע קענדי.

קענדי אָדער צוקערקעס, איז אי א שפייז, אי אמאָל, א נויטה־ווענדיגקייט פאר'ן קערפער. איבערהויפט דארפען דאס האָבען קינדער. דערפאר זאָל די קענדי זיין ריין און גוט.

.682 באָטער סקאטש.

א האַלבע קאָפּע עססיג, א האַלבע קאָפּע צוקער, איין קליין שטי־קעל פוטער. מיש דאס פריהער גוט אויס, דאן שטעל עס קאָכען אויף א האַלבע שטונדע. צום ענדע גיס עס אויס אויף א פלאכען טעלער.

.683 טשאָקאָלאַט קאַרמעלס, נומ. 1.

איין קאָפּע מאָלאסעס, איין קאָפּע צוקער, איין קאָפּע מילך. מיש דאס אויס און קאָך עס אזוי לאנג ביז דאס ווערט דורך און דורך גע־צוקערט. לעג אריין א קאָפּע ניט זיסע טשאָקאָלאַט און א קליין שטי־קעל פוטער. צומאָהל דעם טשאָקאָלאַט און קאָך עס איינינע מינוטען גיס עס אריין אין גרויסע פלאכע בלעכלעך גוט אונטערגעשמירט מיט פוטער. ווען עס איז ביינאהע קאַלט, זאָל מען עס צושניידען אויף קליינע פיער־עקיגע שטיקלעך.

.684 טשאָקאָלאַט קאַרמעלס נומ. 2.

צוויי פונט ברוינעם צוקער, א פערטעל פונט טשאָקאָלאַט, ניט קיין זיסען, איין קאָפּע זיסע מילך, אַן עס־לעפעל פוטער. צומאָל דעם טשאָקאָלאַט און מיש עס אויס מיט דער מילך. מאך א קריעם פון

דער פוטער און צוקער צוזאמען. גיס אויף דעם ארויף די טשאָקאָלאַט מיט דער מילך. צושלאָג עס גוט צוזאמען און קאָך עס א האלבע שטונדע. דאַן גיס עס אריין אין בלעכען אונטערגעשמירט מיט פוטער, און ווען עס איז שוין ביינאהע קאַלט, צושנייד דין פיערעקיגע שטיקלעך.

685. קאָקאָ־נוס קענדי.

מיש אוים אַנדערטהאלבען פונט צוקער פון דער מילך פון איין קאָקאָ־נוס. שטעל עס אויפ'ן פייער און עס זאָל דאָרט לאַנגזאַם גריי־כען דעם קאָך־פונקט. דאַן קאָך עס 5 מינוטען, לעג צו די קאָקאָ־נוס, נאָכדעם ווי זי איז אָנגעריבען געוואָרען. קאָך נאָך 10 מינוטען, וועה־רענד דעם זאָל מען גוט מישען אום עס זאָל ניט פערברענט ווערען.

גיס עס דאַן אוים אויף טעלער אונטערגעשמירט מיט פוטער און צושנייד עס אין רונדע שטיקלעך.

עס דויערט, ווי געוועהנליך, צוויי טעג, ביז דיזע קענדיעס ווערען פערהארטעוועט.

686. פרוכט קענדי.

צושנייד א האלבעס פונט פייגען אויף קליינע שטיקלעך. לעג אריין אייניגע גוט־צושניטענע טייטלען און פערצוקערטע פאַינעפּעל, טשעררים און ניס נענוג עס זאָל צוזאמען ווערען איין פונט.

נעהם א בלעכענע פאַן, איין אינטש דיק, שמיר גוט אוים מיט פוטער ; לעג אריין צוויי פונט גראַנולירטען צוקער אין דער פאַן, גיס צו א האלבען פאַינט וואַסער, מיש ביז דער צוקער ווערט באלד צוגאַנגען. דאַן שטעל ארויף די פאַן אויפ'ן פייער און קאָך אזוי לאַנג, ביז דו נעהמסט ארוים אויף א לעפעל אביסעל צוקער, וואַרף עס אריין אין אייז־וואַסער און דאָס ווערט אזוי הארט, אז ארויסנעהמענ־דיג ברעכט זיך עס ווי גלאָז.

לעג א דינע רייהע פרוכט אין דער פאַן אויסגעשמירט מיט פו־טער, גיס ארויף אביסעל פון דעם צוקער, דאַן לעג אריין די איבריגע פרוכט, גיס ארויף דעם גאַנצען צוקער און לאָז עס שטעהן ביז עס

ווערט ביינאַהע קאַלט. דאַן צושנייד עס מיט אַ שאַרפעס מעסער אין לאַנגע שטיקער (באַרס — bars).

687. פּאַדזש.

איין פונט צוקער, צוויי פונט ברוינעם צוקער, איין קאַפּע גוטע מילך אָדער קריעם, אַ האַלבע קאַפּע פּוטער, אַן עס־לעפעל וואַנילאַ. זאָל דאָס אַלעס, אויסער די וואַנילאַ, לאַנגזאַם קאָכען אַ 15 מינוטען. דאַן לעג אַריין די וואַנילאַ און צושלאָג ביז עס ווערט האַרט. אַזוי דאַרף מען שלאָגען פון 10 ביז 15 מינוטען. גיס עס אַריין אין אַ פּאַן, און ווען עס ווערט קיהל, זאָל מען עס צושניידען אין פיער־עקיגע שטיקלעך.

צו מאַכען טשאָקאָלאַט פּאַדזש, זאָל מען צומישען פון אַ פערטעל ביז אַ האַלבעס פונט צוריבענע טשאָקאָלאַט. די קאַראַמעלס דאַרפען זיין ווייך און זעהר געשמאַק.

688. וועלעסלי פּאַדזש.

איין קאַפּע צוקער, איין קאַפּע מילך, פּוטער אַזוי גרויס ווי אַן איי, פיער פולע טהעע־לעפעל קאַקאַ, איין טהעע־לעפעל וואַנילאַ, און לאָז זיי אַלע בלויז אויפקאָכען.

689. קריסטאַליזירטע ניס.

קאָך אויף אַן עס־לעפעל פּוטער און איין גרויסע קאַפּע צוקער מיט דריי עס־לעפעל וואַסער. עס זאָל זיך אַזוי לאַנג קאָכען ביז עס ווערט פערצוקערט אויפ'ן לעפעל. מיש אַריין די ניס, נעהם אַרונטער פון פייער און מיש גוט אויס ביז יעדעס שטיקעל נוס איז בעדעקט מיט צוקער. דאַן גיס עס אויס אין אַ כלי אונטערגעשמירט מיט פּוטער.

690. עווערטאָן, טאַפּפי.

נעהם דריי פונט פון דעם בעסטען ברוינעם צוקער, קאָך זיי אויף

מיט אַנדערטהאַלבען פּאינט וואסער, ביז די קענדי ווערט פערהאַר־טעוועט ביי אַ פּראָבע אין קאַלטעם וואסער. דאַן לעג אריין אַ האַלבעם פונט פרישע, זיסע פּוטער, וואָס זאָל ווייך מאַכען די קענדי. קאָך עטליכע מינוטען ביז אַלעם ווערט ווידער הארט. גיס אריין אין שיסעלעך. אויב מען וויל, קען מען אריינלעגען לעמאַן־פליייוואָר.

691. אַלט־מאָדישע מאָלאַסעס קענדי.

עס מאכט ניט אוים וויפיעל קענדי מען וויל מאַכען, נאָר די ווירטהין זאָל אויסרעכענען, אז דער קעסעל זאָל בלויז אויף אַ פערטעל אָנגעפילט ווערען מיט גוטע מאָלאַסעס. דאָס זאָל מען ארויפשטעלען אויף אַ לאַנגזאַמעם פייער און קאָכען אַ האַלבע שטונדע. וועהרענד דעם זאָל מען האַלטען אין מישען, ערשטענס עס זאָל ניט אויסלויפען און צווייטענס עס זאָל ניט ברענען. ווען מען וואַרפט אריין אביסעל אין קאַלטעם וואסער און דאָס ווערט הארט שנעל, צוברעכט זיך ווען מען גיט עס אַ קלאַפּ, זאָל מען אריינלעגען אַ טהעע־לעפעלע סאָדא, שנעל אויסמישען און אריינגיסען אין בלעכלעך אונטערגעשמירט מיט פּוטער, אום עס זאָל זיך אָבקיהלען.

ווען די קענדי איז שוין גענוג קיהל, אום צו קענען אומגעהן דערמיט, זאָל מען זיך איינרייבען די הענד מיט פּוטער און נעהמען די קענדי און ציהען.וואָס מעהר די קענדי ווערט אַזוי געאַרבייט ביים ציהען, אַלץ שעהנער ווערט זי אין קאָליר. מען קען זי מאַכען ביינאַהע וויים.

692. פּינאַט בריסעל נומ. 1.

איין פונט גראַנולירטען צוקער, מיש ביז עס ווערט צושמאָלצען און הויבט אָן ווערען ברוין. לעג אריין די פּינאַטס, מיש גוט דורך און לעג אריין אין אַ פאַן אויסגעשמירט מיט פּוטער.

דאַן קאַטשעל עס אוים מיט אַ וואַלגערהאָלץ, וועלכער איז בע־שפּריינקעלט געוואָרען מיט פּינאַט־מעהל, אָדער דעם שטויב פון די צובראָכענע פּינאַטס. אַלעם מוז געמאַכט ווערען זעהר שנעל.

693. פינאט בריסעל נומ. 2.

לעג אריין צוויי קאפעס גראנולירטען צוקער אין א הייסער פאן און האלט עס ביי דער זייט פון אויוען ביז עס ווערט צושמאלצען. דאן לעג אריין איין קאפע צוהאקטע פינאטס. גיס דאס אלעס שנעל אריין אין בלעכען אויסגעשמירט מיט פוטער.

694. פרוכט געטראנק.

צו א פאינט פרעזערווירטע אדער פרוכט סטראבערי זאפט, לעג צו א קאפע אראנדזש און א קאפע לעמאן זאפט און א האלבע קאפע צוריבענע פאינעפעל. מיש דאס אלעס אוים צוזאמען מיט א קווארט אייז־וואסער. לעג אריין א פאינט צוקער און צושלאג גוט אלעס צו־זאמען. אדער אויב דו ווילסט זיך נעהמען עקסטרא מיה, קאך דעם צו־קער און א העלפט פון וואסער צעהן מינוטען ביז עס ווערט א סירופ. לעג אריין די פרוכט זאפט איידער דער סירופ ווערט אוועקגענומען פון פייער. דאן לעג אריין דאס איבריגע אין וואסער, און לאז דאס אבקיהלען.

Matza Pudding.

Break about 3 matzas into small pieces, pour some warm water over it, and let it stand for a few minutes; then strain the water, season the matza with salt, add 4 spoonfuls of fat and mix thoroughly, put some fat into a pudding pan, make the pan hot; put in the matzas, then bake it until it is done.

Matza Flour Pudding.

Mix a glass of matza flour with some salt and pepper, boil ½ glass of water with ½ glass of fat, pour it into the matza flour; mix well, and let it cool off a little; then beat two eggs into the mass, mix well; if the dough is too stiff, you may add some water. Knead the dough well, pour some fat into a pudding pan, make the pan hot, put in the dough, and place the pan into the stove for baking. Don't bake it too long.

Kräppchen (Fritters).

Chop some meat (raw, or cooked meat left over) for stuffing. Prepare dough as for noodles, roll it thin, cut the sheet into pieces of about 2 inches square. Put some of the chopped meat or hash into the middle of every square; then one point of the dough is put over to the opposite one, forming a triangle, and both sides are pasted together, so that the stuffing is enclosed. The Kräppchen are now put into broth (prepared beforehand, with other meat) and cooked until the dough becomes entirely soft.

ORIGINAL JEWISH DISHES.

Schalet or Tscholnt.
(Sabbath Porridge.)

To be prepared on Friday afternoon. Wash white beans, put them into a pot or pan with some pieces of marrow-bone, put some barley, add a piece of fat meat, and season with salt; cover it up tightly, and send it to a neighboring baker who will place it into a sealed oven; there it will remain until Saturday noon, when it should be taken home. Those who desire can cook the schalet in their own homes, provided they keep their stoves hot for the time necessary.

Kugel (Sabbath Pudding).

This is prepared of soaked bread, flour, much fat, spices and pepper, also eggs. Stir all this together thoroughly, smear the pot with fat, put in the mixture, cover the pot, and send it Friday afternoon to the bakery where it will remain till Saturday noon; it will then be brown-baked and delicious.

Noodle Pudding.

Boil broad noodles, strain the water, put some fat and salt, beat 3 eggs into it, add about ½ glass of sugar and ½ lb. of cocoanut, and stir it. Heat a pan, put some fat into it, put in the mixture and place the pan into the stove. When it is baked, beat two whites of eggs, stir them with two tablespoonfuls of sugar and one spoonful of vanilla, baste the pudding with this mixture, and put it into the stove for a few minutes.

SPECIAL HINTS FOR YOUNG HOUSEKEEPERS.

1. In making soups or gravies which require colouring the outer skins of the onion should be left on. Mushroom skins re also useful for this purpose, and impart a pleasant flavour.

2. When chopping onions, let cold water run on the wrists for a minute. This will prevent the eyes from watering.

3. When the juice of lemons is required, and the lemons are hard, place them on a baking sheet in the oven for a few minutes; they will become quite soft. To keep them from getting mouldy, wrap each one in tissue paper, and keep separate.

4. Stale scraps of bread should be put in a tin in the oven, and baked a nice brown. When quite crisp, they should be pounded and bottled. These "raspings" will be found very useful.

5. Bread should be kept in a glazed earthenware pan, which should have a cover, and must be cleaned frequently.

6. Milk is the best thing for removing *fresh* ink stains, but it must be applied immediately, and the stained part washed.

7. A little powdered sugar sprinkled on a fire, which is almost out, will invariably revive it. Salt sprinkled on a fire clears it for grilling, roasting, etc.

8. All stores should be kept in air-tight tins or glazed jars.

HINTS ON CLEANING KITCHEN UTENSILS.

Saucepans should always be filled immediately after use, with hot water and soda. When they have stood some time, they must be scoured well, inside and out, with silver sand, well rinsed in hot water, and thoroughly dried in front of the fire. The lids must be wiped, and hung up separately.

Frying-pans should never be washed, but should be wiped thoroughly clean with soft paper immediately after use.

Tin vessels must be thoroughly washed in hot water, dried, lightly covered with whiting, and then rubbed bright with wash-leather.

Kitchen tables must be washed over with a wet cloth, sprinkled with silver sand, and thoroughly scrubbed, the way of the grain, with hot water and soda. All the sand must then be carefully wiped off with a damp cloth. Should the table be very greasy, damp fuller's earth must be used instead of sand.

Pastry boards and wooden utensils must be washed over with a wet-cloth, sprinkled with crushed soda and boiling water, then scrubbed well, the way of the grain, and dried with a cloth.

Knives must be placed in a jug, and covered with hot water as far as the haft, then wiped quite dry, cleaned with bath brick on a wooden board placed in a slanting position. When quite bright, the dust must be wiped off with a dry cloth.

The prongs of *forks* must be cleaned with a piece of rag dipped in bath brick.

Plates and dishes must be washed in hot water and soda, then rinsed in cold water, and left in the plate-rack to dry.

Tea (Russian Style).

Use a small earthenware tea-pot, thoroughly clean. Put in two teaspoonfuls of tea leaves, pour over it boiling water to one-fourth of the pot, and let it stand three minutes. Then fill the pot entirely with boiling water and let it stand five minutes. In serving dilute with warm water to suit taste.

Fried Eggs. Time—10 minutes.

2 eggs, 1 oz. butter; pepper and salt to taste.

Make the butter hot in a frying-pan, break the eggs into a cup and slip them carefully in without breaking the yolks, and fry 3 or 4 minutes. Take them out with a slide and serve hot.

Porridge. Time—45 minutes.

2 oz. coarse oatmeal, ¼ teaspoonful salt, 1 pint water, milk and sugar.

When the water boils fast, add the salt, then sprinkle in the oatmeal. Boil gently 5 minutes, stirring constantly. Then let it simmer 30 minutes more, stirring often. Turn into hot soup-plates, and serve with milk and sugar, or with golden syrup.

Savoury Omelet. Time—10 minutes.

2 eggs, 1 oz. butter, a pinch of salt and of pepper, ½ teaspoonful chopped parsley, ½ teaspoonful chopped herbs.

Melt the butter in a small frying-pan, beat up the eggs in a basin with the parsley, herbs, pepper and salt. Pour the mixture into the pan, allow it to cook for 2 or 3 minutes; double it and shake it off on to a hot plate. While the omelet is cooking, pass a knife round the edges of it, and shake the pan to keep it from sticking.

Chocolate. Time—½ hour.

4 oz. chocolate, 2 gills water, 1 pint milk.

Grate the chocolate, put it in the saucepan with the water, set it on the fire and stir with a wooden spoon till the mixture becomes rather thick, then work it very quickly for a few minutes with the spoon. Stir in the boiling milk gradually and serve.

Cocoa. Time—10 minutes

2 teaspoonfuls cocoa, 1 teaspoonful cold water or milk, 1 teacupful boiling water or milk.

Mix the cocoa to a smooth paste with the cold water, pour the boiling water gradually over it, and boil it for 3 minutes.

Coffee in a Coffee-Pot.

Scald the coffee-pot with hot water. Put the coffee in above the strainer, pour the boiling water over it very gradually, and while it is running through, place the pot where it will keep very hot. As soon as all the water has run through, serve with boiling milk, and sugar to taste. Use 1 heaped teaspoonful for each person and 1 extra.

Tea (English Style).

Scald the tea-pot. Allow 1 teaspoonful of tea to each person, and one extra. When the water boils, pour off the water with which the pot was scalded, put in the tea, and pour boiling water over it. Let it draw 3 minutes. Tea should never be allowed to remain on the leaves. If not drunk as soon as it is drawn, it should be poured off into another hot tea-pot, or into a hot jug, which should stand in hot water.

the dish, put the strip round it, wet the strip, and press the rest of the pastry on to it. Trim neatly, ornament, and bake about ½ hour. When half done brush over with cold water.

Stewed Fruit.

Cherries, currants, raspberries or plums, white sugar, water.

All these fruits require picking, and washing in cold water. Place the fruit in the stew-pan with the sugar and sufficient water to cover it, and simmer till tender. Cherries, red currants and raspberries stewed together and poured over a slice of bread or a penny sponge cake, make a delicious summer sweet.

Stewed Prunes. Time—2 hours.

1 lb. prunes, ½ lb. white sugar, ½ pint water, stick cinnamon or lemon-rind to taste.

Soak the prunes over-night in cold water. Next morning put them in a stew-pan with the sugar, water and flavouring, and stew slowly about 2 hours.

Rice Pudding. Time—2¼ hours.

1½ oz. rice, 1 pint milk, 1 tablespoonful brown sugar, 1 oz. butter, grated, nutmeg or cinnamon to taste.

Grease a pie-dish, wash the rice and put it into the dish with the sugar. Pour 3 gills of milk over it, sprinkle the top with the nutmeg or cinnamon and small pieces of butter, and bake in a moderate oven about 2 hours. Add the remaining gill of milk by degrees, as the rice swells.

Tapioca and Sago Puddings are made in the same way, but the grain should be soaked in cold water first.

6. Bake in the hottest part of the oven for the first five minutes, then remove to a cooler part.

7. Warm jam separately, and place it in the tart at the last minute. To keep the shape of the tart, place a piece of bread in the centre whilst baking.

To Bake Puddings.

All puddings containing starch, such as rice, sago, macaroni, etc., must be baked slowly in a moderate oven, so that the starch globules may have time to swell, burst, and absorb the milk. Custards must also bake very slowly. Puddings containing flour must bake longer than those made with bread, etc.

Bread Pudding. Time—1¾ hour.

½ lb. scraps of bread, 2 oz. suet, 1 oz. candied peel, ¼ lb. currants, raisins, or sultanas, ¼ lb. brown sugar, 1 egg.

Soak the scraps of bread in cold water, then squeeze very dry, put into a basin and beat out the lumps; chop the suet fine, clean the fruit, shred the peel, and beat the egg. Mix all the dry ingredients, then add the egg and a little water, if required. Grease and sugar a pie-dish or tin, fill with the mixture, and bake about 1 hour.

Fruit Pie. Time—1 hour.

6 oz. flour, 2 oz. clarified fat or dripping, 1 lb. fruit, ½ teaspoonful baking-powder, 2 oz .brown sugar.

Prepare the fruit, and half fill the pie-dish with it; add the sugar, then the remainder of the fruit, and a little water. Rub the fat into the flour, add the baking-powder, salt, and sufficient water to make a stiff paste. Roll this out to the shape of the dish, but larger; cut off a strip, wet the edge of

Mashed Potatoes. Time—1 hour.

Boil the potatoes, mash them through a sieve, or beat them with a fork. Add a little dripping or butter, and brown in the oven.

Boiled Rice. Time—½ hour.

½ lb. rice, ¼ teaspoonful salt, 4 quarts boiling water.

Well wash the rice in cold water, then put it into the boiling water with the salt, and let it boil fast 15 to 20 minutes. When it is quite tender, strain it into a colander, turn the cold water tap on to it for 2 or 3 seconds. Then place it in a dry saucepan by the side of the fire, with the lid half on, to dry and get hot. Shake it occasionally to prevent it burning, and serve.

PIES, PUDDINGS AND SWEET DISHES.

Hints on Making Pastry.

1. Have everything particularly clean and dry.

2. Pass the flour through a wire sieve, and rub in the butter or fat with the *tips* of the fingers only.

3. Keep everything cool. Always mix the paste with *cold* water. To prevent hot hands wash them in *hot* water.

4. Roll out a short crust *once* only. If baking- powder be used, make and bake the pastry as quickly as possible.

5. Test the oven by placing a small piece of bread on the shelf. If it brown in half a minute the heat is correct.

Boiled Potatoes. Time—¾ hour.

Potatoes should be well brushed, dropped into a basin of cold salt and water, and when a saucepan of water boils they should be placed in it. When a fork will pierce them easily, they are done. The water must then be strained off, the saucepan drawn to the side of the fire, a clean cloth folded over the top of the saucepan, and the lid pressed down on to it. This dries the potatoes, and makes them a good colour. They should be held in a cloth and peeled, then re-heated for a minute. *New potatoes,* if well brushed or scraped, do not require peeling.

Cabbages, Cauliflowers, Greens, and Savoys. Time—1½ hour.

Cut off the faded outside leaves and hard part of the stalk, and wash the vegetables well. Cook in plenty of boiling water, with a tablespoonful of salt to every half-gallon. If the water is very hard, add some carbonate of soda. Boil with the lid off till the stalk is soft.

Stewed Carrots. Time—½ hour.

Scrape carrots carefully and cut in thick pieces. Place them in sufficient water to cover them and stew till tender. Then evaporate water till only half remains. Add a little dripping, flour and pepper and toss carrots gently in pan till they are coated with their own juice, and serve.

Fried Potatoes. Time—½ hour.

Brush the potatoes, peel them very thin, slice them, dry them, and fry them a light brown in hot fat.

into boiling water with a little salt and a small piece of soda in it. Let them boil very fast with the lid off, until tender. Drain the water off and serve.

Boiled Green Peas. Time—20 to 30 minutes.

Shell and pick them over, wash them in cold water, drain them. Throw them into boiling water, add a teaspoonful brown sugar, a little mint and salt. Boil until quite tender, drain off the water, and serve in a hot dish with the mint.

Dried Green Peas. Time—4 hours.

Soak over-night; next morning put them in a jar in the oven with plenty of water, salt and a spoonful of sugar. Stew gently for 3 or 4 hours, until quite tender. A pinch of carbonate of soda may be added to the water, to improve the colour of the peas. Serve either with gravy, or a little butter, pepper and salt.

Jerusalem Artichokes. Time—½ hour.

Peel and wash them, place in cold water with a little salt and lemon-juice, and cook till soft. They can be served either with gravy or butter sauce.

Baked Potatoes. Time—1½ hour.

Choose potatoes of equal size. Brush them very clean, drop them into a basin of cold salt and water, then dry them. Place them on a baking sheet, and bake in a moderate oven. When a fork will pierce them easily they are baked. The skins should never be eaten.

Another way.—Brush the potatoes, peel them very thin, parboil them, then brown them under the meat.

for 1 hour before they are cooked. This draws out all the insects they contain. Carrots should be scraped, then cut up and thrown into cold water till they are cooked. Turnips must be peeled thickly, then cut up and thrown into cold water till they are cooked. Onions must be peeled, then, as a rule, sliced or chopped.

3. Green vegetables should be thrown into boiling water with a little salt and small piece of soda, boiled quickly for a few minutes and then simmered until tender.

4. A crust of bread should be boiled with cabbages, greens, etc. This takes off the disagreeable smell.

5. Vegetables must never be left over-night in saucepans, for a poison would be produced.

6. All the waste part of vegetables should be dried under the grate, then burnt at once, *never thrown into the dust-bin.* By this means all unwholesome smells are avoided.

Baked Beetroot. Time—3 hours.

Boil a large beetroot about 2 hours, be careful not to pierce it. When cold mash it very smooth, add a little dripping, pepper, salt and stock. Place in a greased basin and bake for 1 hour.

Broad Beans. Time—¾ hour.

Shell, wash and drain them. Throw into cold water with a little salt and a bunch of parsley. Boil until soft (20 to 30 minutes), then drain them. Serve either with melted butter or gravy.

French Beans. Time—¾ hour.

String the beans, cut each slantwise into 2 or 3 pieces, wash them well in cold salt and water, drain them, and throw them

Stew.

Cut up some onions and fry them slightly; cut meat into small pieces, put it into the fried onion, add some salt and pepper, pour some water, and let cook. Then put in potatoes cut into small pieces, add a tomato, likewise cut small, and let it cook. Take some flour, dilute it with some broth and let it cook for some time; then mix it with the stew.

Gulash (Hungarian Stew).

Fry some onions with fat; cut some meat (usually beef) into small pieces, put in the fried onions, add some salt and red pepper, pour some water, and let it cook; stir with a spoon, so it may not char. When the meat is done, cut some potatoes into it and mix well. Cook some fat, put a spoonful of flour and boil until it becomes entirely brown. When it is done, pour some gravy into the flour, mix well, pour it into the meat, let it cook a little, and then it is ready.

Potato Surprise. Time—½ hour.

2 oz. lean cooked mutton, 1 potato, pepper and salt.

Choose a large potato, parboil it without peeling, cut a small piece off the end and scoop out the inside. Mince the meat fine, flavour with pepper and salt, mix with a little gravy and fill the potato. Cork up the end with the piece cut off and bake about 20 minutes.

VEGETABLES.

Hints on Preparing Vegetables.

1. Vegetables keep best on a stone floor.
2. All green vegetables should be laid in cold salt and water

To Clarify Fat.

Cut up any scraps of cooked or uncooked fat into small pieces, place in a saucepan, add just sufficient cold water to cover them, stir often, and simmer with the lid off till nothing is left of the pieces of fat but brownish scraps. Strain into a basin, and when cold, a hard white cake will be formed, which will keep good some time. This fat makes excellent pastry, and can be used for frying.

Irish Stew. Time—2 hours.

1½ lb. breast or scrag of mutton, 2 lbs. of potatoes, 1 pint water, 3 onions, 1 tablespoonful flour, 1 teaspoonful salt, ½ teaspoonful pepper.

Cut the meat into neat pieces, removing some of the fat, peel and slice the potatoes and onions. Mix the flour, pepper and salt on a plate, and dip each piece of meat into this mixture. Put a layer of potatoes at the bottom of the saucepan, then one of meat, then one of onion, covering with a layer of potatoes. Pour the water over the whole and stew slowly, or bake in the oven 1½ hour, stirring occasionally.

Liver. Time—½ hour.

½ lb. liver, 1 gill water, 2 tablespoonfuls flour, 2 oz. dripping; pepper and salt to taste.

Cut the liver into slices about one-third of an inch thick. Dip each piece into one tablespoonful flour mixed with pepper and salt, and fry in hot fat. Take out the liver, put it on a hot dish. Mix one tablespoonful flour carefully with the water in a separate basin. Add this gradually to the contents of the frying-pan; let it boil and thicken. Pour it over the liver and serve.

Put the beef on in cold water, bring it to the boil, then simmer for three hours, reducing the water to one pint. Add the vinegar, onions, and other ingredients. Stew in the oven (if possible) for two hours, but if the saucepan is too large for the oven, let the meat continue to simmer on the stove. Half an hour before serving, thicken the gravy with flour, sugar, and browning.

Roast Beef (Russian Style).

Clean the beef thoroughly, cut some onions into it, put salt and pepper, add some water, and let it cook well. Then peel a potato or two, and put them under the meat. When the meat becomes brown, leave it and cook until it becomes brown on the other side.

Smoked Beef.

Soak over-night in cold water; next morning place it in cold water, and simmer till quite tender, reckoning ½ hour to the pound.

Beef Steak. Time—20 minutes.

Heat the gridiron, put in the steak, turn the gridiron four times at intervals of 2 minutes, then eight times at intervals of 1 minute. Sprinkle with pepper and salt, and serve on a hot plate.

Chops are done in the same way, turning the gridiron twice at intervals of 2 minutes, and six times at intervals of 1 minute.

To make steak tender: beat it well, and rub into it a small pinch of carbonate of soda.

holds hot water should be used, so that the steam from the water may prevent the dripping from burning. Place the meat on a trivet in the tin, flour the meat, sprinkle it with salt, put it in the hottest part of the oven for the first few minutes, then remove it to a cooler part, baste well, and turn it over occasionally. (For time and gravy see Roast Meat.)

To Boil Meat.

Weigh the meat, allow twenty minutes to each pound, and twenty minutes extra for dishing up. Put the meat into boiling water, boil five minutes, then draw the saucepan to the side of the fire, and simmer; keep the meat well covered with water; serve with a teacupful of its own liquor. Never throw away the liquor in which meat has been boiled; it makes excellent soup.

To Roast Meat.

Have a bright and clear fire; weigh the meat, allow twenty minutes to each pound, and twenty minutes extra for dishing up; flour the joint well, and sprinkle it with salt; let it roast quickly the first ten minutes, then put it farther from the fire, and let it cook more slowly, basting often; flour occasionally. When dishing up, pour the dripping out of the pan, and set it aside. Add one pint or more of boiling water to the brown lumps under the dripping, and put it in the hottest part of the oven. Pour this gravy over the meat and serve.

Beef a la Mode. Time—5 hours.

3 lbs. lean brisket, 1 quart water, ½ gill vinegar, 4 Spanish onions, 2 oz. mustard seed, 1 oz. long pepper, ½ teaspoonful ground ginger; salt to taste; a thickening of flour, sugar, and browning.

pepper to taste. Form the mixture into balls with a tablespoon, flatten them into cakes, brush over with beaten egg, toss them in bread-crumbs, and fry in oil. This mixture may also be made into a large fish-cake, by putting it into a greased tin and baking it in the oven about ¼ hour.

Stuffed Fish.

Clean the fish thoroughly, cut it into pieces about 1½ inches wide, season the pieces with salt and let them stand for some time. Cut up onions into thin slices and chop them fine. Wash the **fish,** free the meat from the skin and bone, leaving the skin whole; put it upon the chopped onion, and chop it fine; beat an egg into the chopped mass, season it with salt and pepper, pour some water, and chop thoroughly, mixing well. Stuff the skin with the chopped fish, cut up an onion or two, put some pepper and salt, cover it with water, and cook it. Add some water each time the broth is boiling away. Time for cooking, about 2 hours.

MEAT.

Good meat should be firm to the touch, adhere closely to the bones, be streaked with fat, and should have a slight but not unpleasant odour.

Meat becomes much more tender if it can be hung a day or two before it is cooked.

To Bake Meat.

Baking closely resembles roasting. It is more economical, as the joint loses less weight, and if carefully attended to cannot be distinguished from roast meat. A double tin which

Pickled Salmon.

Clean the salmon thoroughly, cut it into pieces, and put these into fresh water for a half-hour. Peel and cut up a few onions into the pan, put allspice, pepper, some ginger, a bay-leaf, and a slice of lemon. Put the pieces of salmon into the pan, sprinkle salt over them, and pour half water and half vinegar. When the liquid begins to boil, skim it thoroughly and taste it; if it is sufficiently sour, slacken it with a spoonful of cold water; if it is not sufficiently sour, add some vinegar. When it is done, take the fish out, put it into an earthenware pot, strew some more spice and pepper into it; then boil good vinegar, let it cool off, and pour it into the broth in which the fish was cooked. When it gets cold, the pot is covered. In this way it will keep well quite long, provided it stands in a cool and dry place.

Soused Herrings—Time ½ hour.

3 herrings, ½ pint vinegar, 2 bay-leaves, whole peppers, salt, and cloves to taste.

Split and halve the herrings, roll and tie them up. Place them in a pie-dish, half cover with vinegar, add whole peppers, salt, cloves, and bay-leaves, and bake in a slow oven until they feel soft (about 20 minutes).

Fish Cakes. Time—½ hour.

1 lb. cold cooked fish, ½ lb. potatoes, 2 oz. butter, 2 eggs; pepper and salt to taste.

Use any remains of cold fish, or boil some fish as on page 7. Cold potatoes may also be used instead of boiling fresh ones. Mash the potatoes, add the pieces of fish broken up small, the yolk of one egg, the butter melted, and salt and

To Broil Fish.

Clean and dry the fish thoroughly, split it open, flour it, sprinkle with chopped parsley, pepper, and salt. Grease a gridiron with oil or butter, and broil the fish over or in front of a very clear fire from 10 to 15 minutes. Sprinkle with small pieces of butter before serving. Before broiling mackerel or herrings lay them in a mixture of salad oil and tarragon vinegar for an hour.

To Fry Fish.

Clean the fish, then cut it as required, and dry it very thoroughly. Beat up an egg, mix some flour, pepper and salt on a plate, dip the fish first into this seasoning, then into the egg, and when the oil has reached the right temperature, fry the fish a golden brown. Place it on soft paper on a basket lid to drain. When the oil has cooled, strain it, pour it into a jar, cover it and it will be ready for use another time. It can be used again for *fish* only.

To economize the eggs mix a little water with them.

To utilize any scraps of fried fish, heat them in melted butter, flavoured to taste.

To Steam Fish.

Fish should rather be steamed than boiled, for though more time is required the result is more satisfactory. If a fish-kettle is not to hand, place a pie-dish upside down in a large saucepan, and put the fish on it. Let boiling water always reach half way up the dish, so that the fish cooks in the steam. Add more boiling water when required.

herbs. Boil till quite tender, mix the flour and mustard to a cream with the cold water, and add to the soup. Simmer for half an hour longer and then serve.

FISH.

Fresh fish may be known by its stiffness, firmness, bright eyes, and bright red gills.

The cheaper kinds of fish, such as herrings, mackerel, haddocks, and plaice, contain more nourishment than most of the more expensive kinds. All fish must be thoroughly cleansed in salt and water, two waters at least being allowed. It must then be very carefully dried in a coarse cloth kept specially for this purpose.

To Bake Fish.

Clean and dry the fish very thoroughly, put it on a baking tin, greased with a little oil or butter, sprinkling pepper and salt over it. Cover with a well-greased sheet of paper, bake from 10 minutes to ½ an hour, according to the size of the fish. Remove the paper, and serve the fish with chopped parsley and the strained liquor from the tin.

To Boil Fish.

When the fish is thoroughly cleaned, put it on a strainer or dish, place it in a saucepan with boiling water sufficient to cover it, some salt and a tablespoonful of vinegar. Simmer gently till the skin begins to crack.

Some of the liquor in which the fish was boiled can be used for making a sauce.

dripping. Add the water or pot-liquor, salt and pepper. Boil till the vegetables are tender, then pulp through a sieve into a basin. Heat again and serve with fried bread.

Lentil Soup. Time—3 or 4 hours.

5 pints water, 1 pint red lentils, 1 onion, 3 sticks of celery or some celery seed, 1 oz. dripping; pepper and salt to taste.

The lentils must be soaked all night in cold water. Melt the dripping in a saucepan, fry the lentils, sliced onion, and celery cut in small pieces. Stir over the fire for 5 minutes. Then add the water and boil gently, stirring occasionally, till the lentils are quite soft. Pass all through a sieve, return to the saucepan, add the pepper and salt, and heat again.

Pea Soup. Time—2½ hours.

1 pint split peas, 2 onions, 1 carrot, 1 turnip, 3 sticks celery, 2 quarts water or pot-liquor; salt and pepper to taste. Bones or trimmings from meat are a great improvement.

Soak the peas over-night; next morning put them on in the cold water or pot-liquor. Bring to the boil, and then add the prepared vegetables, bones, and seasoning. Skim well, and boil for 1½ hour, stirring occasionally. Remove the bones, and pulp the soup through a sieve. Heat it again, and serve with dried mint and fried bread.

Vegetable Soup. Time—1½ hour.

1 quart water or pot-liquor, 2 carrots, 2 turnips, 2 potatoes, 2 onions, 3 sticks celery, a few sifted herbs, 1 oz. dripping, 1 tablespoonful flour, 1 teaspoonful mustard; salt and pepper to taste.

Prepare the vegatables, cut them into slices, fry them in the dripping, add the water or pot-liquor, the salt, pepper, and

Put on a large saucepan of water to boil; shred the cabbage and put it into the boiling water to blanch for 5 minutes. Strain the cabbage, return it to the saucepan with 1¼ pint boiling water, the milk, onion, chopped parsley, butter, and seasoning. Bring this to the boil and cook 15 minutes; then shake in the semolina and boil 10 minutes.

Potato Soup. Time—1½ hour.

1 lb. potatoes (weighed after they are peeled), ½ oz. butter, 1 onion, 1 pint hot water, ½ pint milk; salt and pepper to taste.

Cut up the potatoes, put them in a stew-pan with the butter and the onion cut in slices. Stir over the fire for 5 minutes. Add the water, and simmer for 1 hour. Pass all through a sieve, and return to the stew-pan. Add the milk, salt, and pepper, and serve when hot.

CHEAP SOUPS.

Barley Soup. Time—4 hours.

2 quarts water or pot-liquor, ¼ lb. pearl barley, 2 onions, 2 carrots, a little chopped parsley; salt and pepper to taste.

Prepare the vegetables, put them with the other ingredients into a saucepan, and simmer gently for 3 or 4 hours.

Carrot Soup. Time—1½ hour.

1 quart water or pot-liquor, 1½ lb. carrots, 4 onions, 2 oz. dripping; salt and pepper to taste.

Prepare the vegetables, slice them, then fry them in the

Drop Dumplings. Time—½ hour.

1 tablespoonful beef dripping, 1 egg, 2 tablespoonfuls flour, nutmeg, 1 dessertspoonful chopped parsley, salt and pepper to taste.

Beat up the dripping till quite white; pour some boiling water over the egg, then break it into the dripping; stir these together, then add the flour, seasoning, a little grated nutmeg, and the parsley. Drop pieces the size of a large walnut, into the boiling soup, and cook about 15 minutes.

MILK SOUPS.

Artichoke or Turnip Soup. Time—1 hour.

1½ lb. sliced artichokes or turnips, 1 oz. butter, 1 tablespoonful flour, 1½ pint hot milk, 1½ pint hot water, a little cream or good butter, salt, pepper, and a little sugar.

Heat the butter in a stew-pan, put in the vegetables, turn them about, add the salt, flour, milk and water, stirring them in slowly. When the vegetables are done rub them through a sieve, put them back into a clean stew-pan, add sugar and more seasoning if required and heat thoroughly. A little cream or good butter may be put into the tureen, and the soup stirred into it.

Cabbage Soup. Time—1 hour.

1 cabbage, 1 tablespoonful parsley, 1 oz. butter, 1 shalot or onion, 1 pint milk, 1¼ pint boiling water, 2 tablespoonfuls semolina, 1 teaspoonful salt, ¼ teaspoonful pepper.

boils, skim well. Simmer for 1½ hour, skimming occasionally. Prepare the vegetables and rice, add them and let all simmer ½ hour till the vegetables are tender. Add the parsley just before serving.

Tomato Soup. Time—1½ hour.

2 quarts stock, 2 lbs. tomatoes or 1 tin tomatoes, 2 leeks, 2 carrots, 2 turnips; pepper and salt to taste; thyme, and half a bay-leaf, 1 teaspoonful chopped parsley, 1 oz. dripping, 2 tablespoonfuls flour.

Prepare and cut up the vegetables, boil all for half an hour in ½ pint water, and then pulp through a sieve. Warm the dripping in a stew-pan, stir the flour in smoothly, pour the pulped vegetables and stock on to it slowly, and let all thicken over the fire.

SAVOURY INGREDIENTS FOR SOUPS.

Vermicelli, macaroni, sago, Italian paste, or semolina, may be thrown into any clear soup, when boiling, about ¼ hour before it is served.

Frimsels. Time—¾ hour.

1 egg, salt, flour.

Beat up the egg well, add a pinch of salt, then, with a knife, work in as much flour as possible. Flour the board thoroughly, roll out the paste very thin, cut into three, and roll out each piece till nearly transparent; then fold into three, let it dry for ¼ of an hour, and with a sharp knife shave off extremely fine strips. Let these dry, and add them to the soup when boiling ¼ of an hour before serving.

ed in cold water, fried over the fire on a shovel, and, whilst frying, it must be salted. When fried the blood must be well washed from it.

The head and feet of an animal may be koshered with the hair or skin adhering thereto. The head should, however, be cut open, the brain removed and koshered separately. The ends of the claws and hoofs must be cut off before the feet are koshered.

Poultry is koshered in the same way as meat, taking care that previous to the soaking in water the whole of the inside be completely removed.

SOUPS.

Green Pea Soup. Time—1 hour.

1 pint green peas, 1 quart stock, a few sprigs parsley, a small bunch of mint, salt and pepper to taste, 1 tablespoonful flour.

Put the stock on, and when it boils add the salt, peas and other ingredients. When the vegetables are tender pass them through a sieve with the stock they were boiled in; boil it up again in a clean stew-pan; thicken it carefully with flour, and cook 10 minutes.

Mutton Broth. Time—2½ to 3 hours.

2 lbs. scrag of mutton, 2 oz. pearl barley or rice, 1 turnip, 1 onion, 1 carrot, 1 leek, 1 teaspoonful chopped parsley, 1 teaspoonful salt, 1 quart water.

Cut the meat into small pieces (removing the fat) and put it into a saucepan with the bones, cold water and salt; bring to the boil. Draw to the side of the fire as soon as the broth

KOSHERING*

Leviticus, ch. xvii. 10, 11:—"And whatsoever man there be of the house of Israel, or of the strangers that sojourn among you, that eateth any manner of blood; I will even set my face against that soul that eateth blood, and will cut him off from among his people. For the life of the flesh is in the blood."

When purchasing meat, care must be taken to see that all veins of blood, forbidden fat, and the prohibited sinew have been removed.

The following are the Jewish regulations for koshering meat and poultry:—

The meat is put into a vessel, specially reserved for the purpose, and is then entirely covered with cold water, and left in it for half-an-hour. Before removing the meat from the water, every clot of blood must be washed off. It should then be put upon the salting board (a wooden board perforated with holes), placed in a slanting position, so that the water may run off. Powdered salt is then sprinkled profusely over every part of the meat. The meat must remain in salt for one hour. It is then removed, held over a sink or pan, and well rinsed with cold water three times, so that all the salt is washed off. Then it is placed in a clean cloth, and thoroughly dried.

The heart and the lungs must be cut open before being soaked, so that the blood may flow out. The liver must be prepared apart from other meat. It must be cut open, wash-

* The word *kosher* means "to render fit or proper for eating."

CONTENTS

Page

Koshering — — — — 1

SOUPS:

Green Pea Soup — — — 2
Mutton Broth — — — 2
Tomato Soup — — — — 3
Savoury Ingredients for Soups — — — — — 3
Frimsels — — — — — 3
Drop Dumplings — — — 4

MILK SOUPS:

Artichoke or Turnip Soup 4
Cabbage Soup — — — 4
Potato Soup — — — — 5

CHEAP SOUPS:

Barley Soup — — — — 5
Carrot Soup — — — — 5
Lentil Soup — — — — 6
Pea Soup— — — — — 6
Vegetable Soup — — — 6

FISH:

To Bake Fish — — — 7
To Boil Fish — — — — 7
To Broil Fish — — — 8
To Fry Fish — — — — 8
To Steam Fish — — — 8
Pickled Salmon — — — 9
Soused Herrings — — — 9
Fish Cakes — — — — 9
Stuffed Fish — — — — 10

MEAT:

To Bake Meat — — — 10
To Boil Meat — — — 11
To Roast Meat — — — 11
Beef a la Mode — — — 11
Roast Beef (Russian style) 12
Smoked Beef — — — 12
Beef Steak — — — — 12
To Clarify Fat — — — 13
Irish Stew — — — — 13
Liver— — — — — — 13
Stew — — — — — — 14
Gulash (Hungarian Stew) 14
Potato Surprise — — — 14

Page

VEGETABLES:

Hints on Preparing Vegetables — — — — — 14
Baked Beetroot — — — 15
Broad Beans — — — — 15
French Beans — — — 15
Boiled Green Peas — — 16
Dried Green Peas — — 16
Jerusalem Artichokes — 16
Baked Potatoes — — — 16
Boiled Potatoes — — — 17
Cabbages, Cauliflowers, Greens and Savoys — — 17
Stewed Carrots — — — 17
Fried Potatoes — — — 17
Mashed Potatoes— — — 18
Boiled Rice — — — — 18

PIES, PUDDINGS AND SWEET DISHES:

Hints on Making Pastry — 18
To Bake Puddings — — 19
Bread Pudding — — — 19
Fruit Pie— — — — — 19
Stewed Fruit — — — — 20
Stewed Prunes — — — 20
Rice Pudding — — — 20
Chocolate — — — — 21
Cocoa — — — — — 21
Coffee in a Coffee-Pot — 21
Tea (English style) — — 21
Tea (Russian Style) — — 22
Fried Eggs — — — — 22
Porridge — — — — — 22
Savoury Omelet — — — 22

Hints on Cleaning Kitchen Utensils — — — — 23
Special Hints for Young Housekeepers — — — 24

ORIGINAL JEWISH DISHES:

Schalet or Tscholnt (Sabbath Porridge) — — — 25
Kugel (Sabbath Pudding) 25
Noodle Pudding — — — 25
Matza Pudding — — — 26
Matza Flour Pudding — 26
Krappchen (Fritters) — — 26

JEWISH
FAMILY COOK BOOK

Adopted by A. H.

ENGLISH SUPPLEMENT

Copyright 1914

NEW YORK:
HEBREW PUBLISHING COMPANY,
50-52 Eldridge Street.
1915